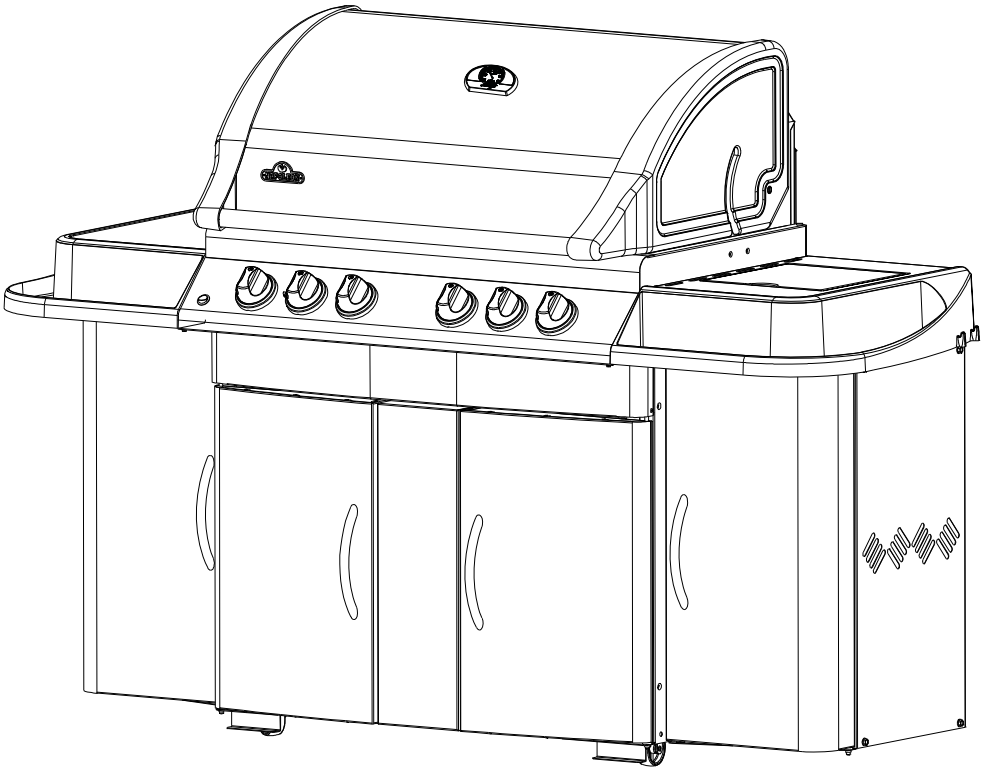
SERIENNUMMER-AUFKLEBER VOM KARTON HIER ANBRINGEN

Seriennr. XXXXXX000000
MODEL-NR.

NAPOLEON®

GOURMET GRILLS

Award Winning Products



MONTAGE- und BEDIENUNGSANLEITUNG

MIRAGE 605

EDELSTAHL-GASGRILL FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Den Grill erst anzünden, nachdem Sie den Abschnitt „Anleitung für das Anzünden" in diesem Handbuch gelesen haben.

NAPOLEON APPLIANCE CORPORATION.,
214 BAYVIEW DR., BARRIE, ONTARIO, KANADA L4N 4Y8 TELEFON: (705)726-4278
FAX: +1 (705)725-2564 E-MAIL: care@nac.on.ca WEBSITE: www.napoleongrills.com

CE

N415-0157CE FEB03/09

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR NAPOLEON ENTSCHIEDEN HABEN!

NAPOLEON-Produkte werden ausschließlich mit Komponenten und Materialien von höchster Qualität hergestellt, die von unseren geschulten und qualitätsorientierten Technikern montiert werden. Die Brenner und Ventile werden vor Auslieferung auf Dichtigkeit getestet und einem Zündtest unterzogen. Dieser Grill wurde vor Verpackung und Auslieferung gründlich von unserem geschulten Personal geprüft, um sicherzustellen, dass unsere Kunden die hohe Qualität erhalten, die sie von allen Napoleon-Produkten erwarten können.

Das höchste Ziel aller Napoleon-Mitarbeiter ist höchste Kundenzufriedenheit und wir möchten Ihnen die notwendigen Werkzeuge zur Verfügung zu stellen, um ein unvergessliches Grillerlebnis zu erzielen. In diesem Handbuch finden Sie die nötigen Anweisungen für die sichere und ordnungsgemäße Montage, Installation, Wartung und Pflege Ihres Grills. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch und machen Sie sich mit allen Sicherheitshinweisen und den Gerätefunktionen vertraut, bevor Sie Ihren neuen Grill in Betrieb nehmen. Bei genauer Befolgung aller Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung werden Sie Ihren Grill über viele Jahre genießen können. Falls Sie aus irgendeinem Grund nicht mit unserem Produkt zufrieden sein sollten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter der Telefonnummer +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 17.00 Uhr Eastern Standard Time oder besuchen Sie unsere Website.

BESCHRÄNKTE PRESIDENT-GARANTIE AUF LEBENSZEIT VON NAPOLEON

NAPOLEON garantiert dem Erstkäufer dieses NAPOLEON-Gasgrills, dass der Gasgrill für die gesamte Lebenszeit frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist, solange der Grill sich in seinem Besitz befindet. Diese Garantie umfasst Folgendes: Aluminiumgussteile (ausschließlich Lackierung), LUXIDIO®-Ablagen, Edelstahlbrenner, Edelstahlhaubeneinsätze und Haubengriffe. Diese Garantie unterliegt den folgenden Bedingungen: In den ersten fünf Jahren ab Kaufdatum werden alle Ersatzteile (nach Ihrer Wahl) von NAPOLEON kostenlos ersetzt. Ab dem sechsten Jahr ab Kaufdatum ersetzt NAPOLEON defekte Teile gegen Zahlung von 50 % des aktuellen Verkaufspreises.
Diese beschränkte Garantie gilt für Bauteile und Komponenten wie Edelstahl-Glühplatten, Edelstahl-Grillroste, Ventile mit Zündsystem, Bedienelemente, Keramik-Infrarotbrenner und in den ersten zwei Jahren ab Kaufdatum den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON.
Diese beschränkte Garantie gilt für Bauteile oder Komponenten wie Druckregler, Rollen, Warmhalteroste, Schläuche und Anschlüsse, I-GLOW™, Verbindungselemente und Zubehör und im ersten Jahr ab Kaufdatum den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON.
Transportkosten, Arbeitskosten oder Exportzölle werden von NAPOLEON nicht erstattet.

BEDINGUNGEN UND EINSCHRÄNKUNGEN

Die Garantie von NAPOLEON für Materialfehler ist auf den Erstkäufer beschränkt - vorausgesetzt, dass der Kauf über einen autorisierten NAPOLEON-Händler getätigt wurde - und unterliegt den folgenden Bedingungen und Einschränkungen: Diese Werksgarantie ist nicht übertragbar und kann durch keinen unserer Vertreter erweitert oder verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem lizenzierten, autorisierten Kundendiensttechniker oder Handwerker installiert werden. Die Installation muss unter Beachtung der folgenden Installationsanweisungen und aller lokalen und nationalen Bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften erfolgen.

Diese beschränkte Garantie gilt nicht für Schäden durch missbräuchliche Verwendung, mangelnde Wartung, Fettbrände, aggressiver Atmosphäre, Unfälle, Modifikationen, Fehlgebrauch oder Vernachlässigung und die Installation von Teilen anderer Hersteller führt zum Erlöschen dieser Garantie.

Weiterhin gilt diese beschränkte Garantie nicht für Kratzer, Dellen, lackierte Oberflächen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung, scheuernde oder chemische Reiniger, abgeplatzte Porzellan-Email-Oberflächen oder Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet wurden.

Teile, die innerhalb der Garantiezeit durch Korrosion oder Verschleiß unbrauchbar werden, werden von NAPOLEON ausgetauscht.

Im ersten Jahr ab Kaufdatum erstreckt sich diese Garantie auch auf den Ersatz von Garantieteilen, die Material- oder Herstellungsmängel aufweisen, solange das Produkt gemäß den Betriebsanweisungen und unter normalen Bedingungen verwendet wird.

Nach Ablauf des ersten Jahres ab Kaufdatum behält sich NAPOLEON unter der beschränkten President-Garantie auf Lebenszeit das Recht vor, sich von allen aus dieser Garantie entstehenden Verpflichtungen zu entbinden und dem Erstkäufer den Großhandelspreis des defekten Garantieteils zurückzuerstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installationskosten, Arbeitskosten oder andere Kosten oder Ausgaben, die aus der erneuten Installation von Garantieteilen entstehen und solche Kosten oder Ausgaben sind von dieser Garantie nicht gedeckt.

Unbeschadet jeglicher Bestimmungen dieser beschränkten President-Garantie auf Lebenszeit ist die Haftung von NAPOLEON beschränkt auf die oben festgelegten Bestimmungen und NAPOLEON leistet in keinem Fall Schadensersatz für beiläufig entstandenen Schäden, Folgeschäden oder indirekte Schäden.

Diese Garantie definiert die Pflichten und Haftung von NAPOLEON im Zusammenhang mit dem NAPOLEON-Gasgrill und NAPOLEON lehnt alle anderen Garantieansprüche, ob ausdrücklich oder konkludent in Bezug auf dieses Produkt, seine Komponenten oder Zubehörteile, ab.

NAPOLEON übernimmt keine anderen Verpflichtungen aus dem Verkauf dieses Produkts und autorisiert keine andere Partei, solche anderen Verpflichtungen für NAPOLEON zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für: Überfeuern, Erlöschen der Brennerflamme durch Umwelteinwirkung wie starke Winde oder unzureichende Be- oder Entlüftung.

NAPOLEON ist nicht für Schäden durch Witterungseinwirkung, Hagel, groben Umgang mit dem Gerät, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel verantwortlich.

Für die Geltendmachung eines Garantieanspruchs bei NAPOLEON sind die Vorlage der Kaufquittung im Original oder in Kopie sowie die Angabe der Serien- und Modellnummer erforderlich.

NAPOLEON behält sich das Recht vor, jedes Produkt oder Teil vor Anerkennung eines Garantieanspruchs von einem seiner Handelsbeauftragten besichtigen zu lassen.

Transportkosten, Arbeitskosten oder Exportzölle werden von NAPOLEON nicht erstattet.

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ WARNUNG

Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzung oder Tod führen. Lesen Sie dieses Handbuch und alle Warnungen sorgfältig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Die Vornahme von Änderungen an diesem Gerät kann gefährliche Folgen haben.

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

⚠ WARNUNG

VORSICHT: Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden mit schweren Verletzungen oder Tod führen. Das Gerät nicht bewegen, solange es in Betrieb ist.

- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Dieser Gasgrill darf unter keinen Umständen baulich verändert oder modifiziert werden.
- Folgen Sie beim Betrieb des Grills sorgfältig allen Anweisungen für das Anzünden.
- Wenn der Grill nicht in Verwendung ist, der Propangasflasche schließen.
- Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten, Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Dieser Gasgrill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- Diesen Gasgrill nur im Freien an einer gut belüfteten Stelle lagern. Niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem geschlossenen Bereich/Raum benutzen.
- Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten (4,10 cm zur Geräterückseite, 1,80 cm zu den Seitenteilen). Zusätzlicher Abstand (6,10 cm) ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterscheiben aufgestellt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Gerät niemals unter einer ungeschützten brennbaren baulichen Struktur aufstellen.
- Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Kochleistung des Gasgrills wird durch starke Windeinwirkung beeinträchtigt.
- Falls der Gasgrill im Innenbereich gelagert wird, muss die Propangasflasche vom Grill entfernt und im Freien an einer gut belüfteten Stelle aufbewahrt werden. Propangasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.
- Den Gasschlauch vor jeder Verwendung kontrollieren. Falls der Gasschlauch Zeichen von starkem Abrieb oder Abnutzung aufweist, den Schlauch vor Benutzung des Gasgrills ersetzen. Nur vom Hersteller empfohlene Ersatzschläuche verwenden.

Ersatz-Propangasflaschen niemals unter oder in der Nähe des Grills aufbewahren.

- Vor der ersten Inbetriebnahme alle Anschlüsse auf Gaslecks prüfen, auch wenn der Grill vollständig montiert geliefert wurde. Führen Sie diesen Test jährlich oder nach dem Austausch einer Gaskomponente aus.
- Niemals ein für den Gebrauch mit flüssigem Propangas ausgelegtes Gerät mit Erdgas betreiben.
- Niemals flüssige Grillanzünder zum Anzünden eines Gasgrills verwenden.
- Holzkohlenbriketts nur mit einer für dieses Gerät vorgesehenen Napoleon-Holzkohlenwanne verwenden.
- Vor Öffnen der Gaszufuhr kontrollieren, dass die Brenner-Bedienelemente auf der Position „OFF" (Aus) stehen.
- Brenner Niemals bei geschlossener Grillhaube zünden.
- Rückseitigen Brenner nicht verwenden, wenn der Hauptbrenner in Betrieb ist.
- Grillhaube während der Vorwärmzeit geschlossen halten.

Den Schlauch nicht unter der Auffangschale durchführen – stets ausreichenden Abstand des Schlauches zum Geräteboden einhalten

- Fett-Auffangbehälter und Glühplatten regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen zu vermeiden, die zu Fettbränden führen können.
- Korrekte Position der Glühplatten kontrollieren. Folgen Sie hierzu den Installationsanweisungen für die Glühplatten.
- Die Seitenablagen nicht für die Aufbewahrung von Feuerzeugen, Streichhölzern oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Gasleitung von allen Oberflächen fernhalten, die heiß werden können.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Venturirohrdüsen der Infrarotbrenner periodisch auf Spinnweben und Verstopfungen durch andere Objekte überprüfen. Die Rohrdüsen vollständig reinigen, um alle Verstopfungen zu entfernen.

GASZYLINDER (GASFLASCHEN) ⚠ ACHTUNG

Nur Gaszylinder verwenden, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen. Die Mindestgröße für Butangasflaschen ist 13 kg und für Propangasflaschen 6 kg. Sicherstellen, dass der Zylinder genügend Brennstoff für den Gerätebetrieb bereitstellen kann.
Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihr lokales Gasversorgungsunternehmen.
• Beim Umgang mit dem Gasflaschenventil vorsichtig vorgehen.
• Niemals eine Gasflasche anschließen, die nicht den lokalen Vorschriften entspricht.
• Gasflaschen mit einem Gewicht von 7 kg oder mehr außerhalb der Schranks (unter dem rechten Seitenregal) ebenerdig aufstellen. Gasflaschen unter 7 kg können innerhalb des Schranks auf dem untersten Regal platziert werden. Nur an das Gerät angeschlossene Gasflaschen im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren. Ersatzflaschen nicht in der Nähe des Geräts aufbewahren, wenn dieses in Betrieb ist. Gasflaschen nicht extremer Hitze aussetzen und von direktem Sonnenlicht fernhalten.

WICHTIG: Beim Verlegen des Schlauchs den erforderlichen Abstand zur Unterseite des Geräts einhalten. Kontakt mit sehr heißen Oberflächen kann den Schlauch zum Schmelzen bringen und zu Gaslecks und Bränden führen.

Anschluss der Gasflasche: Sicherstellen, dass der Druckreglerschlauch keinen Knick aufweist. Abdeckung des Gasflaschenventils abnehmen. Druckregler an Gasflaschenventil anbringen und festdrehen. *Alle Anschlüsse vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks prüfen.* Das Gerät jährlich und nach Anschließen einer neuen Gasflasche auf Gaslecks prüfen oder wenn eine Komponente des Gassystems ersetzt wurde.

⚠ WICHTIG

• Die Installation muss von einem lizenzierten Gasinstallateur durchgeführt werden und alle Anschlüsse müssen vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks überprüft werden.
• Schlauch nicht unterhalb der Auffangschale verlegen.
• Schlauch nicht im Zwischenraum zwischen dem unteren Regal und der hinteren Abdeckung verlegen.
• Schlauch nicht über die Oberseite der hinteren Abdeckung verlegen.
• Alle Schlauchanschlüsse mit zwei Rohrschlüsseln fest anziehen. Kein Teflon-Abdichtungsband oder Dichtungskitt für die Rohrverbindungen verwenden.
• Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.
• Ersatzschläuche nicht im Unterschrank des Grills aufbewahren, da hier größere Gefahr besteht, dass der Schlauch mit einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen, schmelzen und zu einem Gasleck und Bränden führen kann.
• Alle Verbindungen mit Seifenlauge auf Gaslecks überprüfen. Folgen Sie den Anweisungen für die Suche nach Gaslecks in diesem Handbuch.

GASSCHLAUCH

• Falls der Schlauch und der Druckregler nicht im Lieferumfang enthalten sind, nur Schläuche und Druckregler verwenden, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen.
• Sicherstellen, dass der Schlauch nicht mit Fett, anderen heißen Flüssigkeiten oder anderen heißen Oberflächen am Gerät in Kontakt kommt.
• Schlauch regelmäßig überprüfen. Bei Rissen, Schmelzstellen oder Abnutzung den Schlauch vor Betrieb des Geräts ersetzen.
• Die empfohlene Schlauchlänge beträgt 0,5 m. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
• Vor Installation sicherstellen, dass der Schlauch nicht verdreht ist und keine Knicke aufweist.
• Schlauch vor Ablauf des aufgedruckten Datums ersetzen.

TECHNISCHE DATEN

In der folgenden Tabelle finden Sie die Einlasswerte für das Gerät.

BRENNER	ÖFFNUNGSGRÖSSE I	(BRUTTO) WÄRMEEINBRINGUNG (GESAMT)	GASVERBRAUCH (GESAMT)
HAUPT	58 (1.07mm)	19.2 kw	1396 g/h
RÜCKSEITIG	58 (1.07mm)	5.3 kw	385 g/h
SEITLICH	66 (0.84mm)	2.8 kw	204 g/h

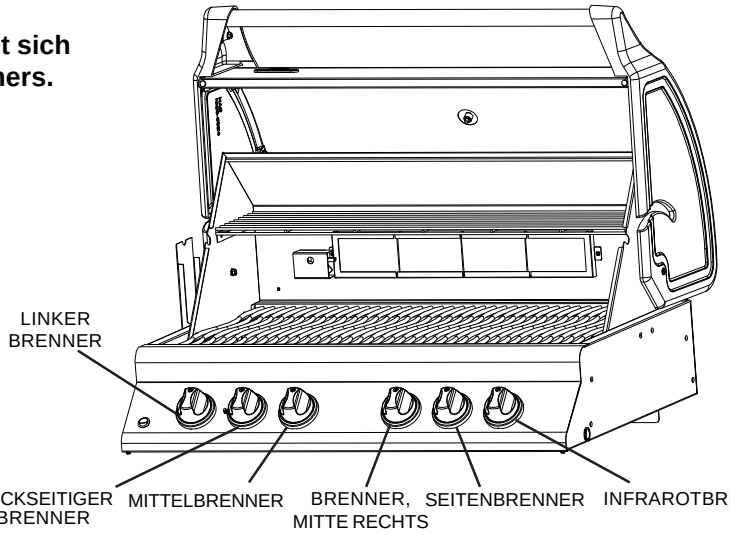
Zertifizierte Gase / Drücke – Leistungsschild verwenden, um Übereinstimmung mit der folgenden Liste zu überprüfen.

Gastyp	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Öffnungsgröße (siehe oben)	I	I	I
Gasarten / Drücke	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar
Länder	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Druckregler vor. Nur Druckregler verwenden, die den in der untenstehenden Tabelle angegebenen Druck bereitstellen. Für Butangas einen 28-30 mbar-Druckregler verwenden, für Propangas einen 37 mbar-Druckregler. Grills, die für den Betrieb mit einem Druck von 50 mbar ausgelegt sind, verfügen über einen integrierten Druckregler.
Dieser integrierte Druckregler hat einen Auslassdruck von 30 mbar und darf weder verändert noch angepasst werden. Bei Austausch oder Ersatz nur den vom Hersteller angegebenen Druckregler verwenden. Maxitrol-Modellnummer RV47LSMF.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

Die Anleitung für das Anzünden befindet sich auch unter der Haube des Seitenbrenners.



Haube öffnen.

Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Bedienelemente auf „OFF" (Aus) gestellt sind, und öffnen Sie das Gasventil an der Gasquelle.

Anzünden des Hauptbrenners

1. Beliebiges Hauptbrenner-Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI" (Hohe Flamme) drehen. Hierdurch wird die Pilotflamme gezündet, welche wiederum den ausgewählten Brenner entzündet. Nach Zünden der Pilotflamme das Bedienelement weiterhin gedrückt halten, bis der Brenner entzündet ist. Lassen Sie das Bedienelement los, wenn das Gas brennt.
2. Wenn der Pilot nicht zündet, das Bedienelement SOFORT wieder auf „OFF" (Aus) stellen und Schritt 1 mehrmals wiederholen.
3. Falls Pilot und Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zünden, das Bedienelement auf „OFF" stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 1 und 2 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.

Anzünden des rückseitigen Brenners (Rotisseriebrenner)

1. Warmhalterost abnehmen.
2. Rotisseriebrenner-Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI" (Hohe Flamme) drehen. Hierdurch wird die Pilotflamme gezündet, welche wiederum den Brenner entzündet. Nach Zünden der Pilotflamme das Bedienelement weiterhin gedrückt halten, bis der Brenner entzündet ist. Lassen Sie das Bedienelement los, wenn das Gas brennt.
3. Wenn der Brenner nicht zündet, das Bedienelement SOFORT wieder auf „OFF" (Aus) stellen und Schritt 2 mehrmals wiederholen.
4. Falls der Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zündet, das Bedienelement auf „OFF" stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 2 und 3 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.

Anzünden der Seitenbrenner

1. Haube des Seitenbrenners öffnen.
2. Seitenbrenner-Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI" (Hohe Flamme) drehen. Hierdurch wird der Seitenbrenner gezündet.
3. Wenn der Brenner nicht zündet, das Bedienelement SOFORT wieder auf „OFF" (Aus) stellen und Schritt 2 mehrmals wiederholen.
4. Falls der Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zündet, das Bedienelement auf „OFF" stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 2 und 3 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.

ACHTUNG! Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.

Falls der Grill mit einem Streichholz angezündet wird, klemmen Sie das Streichholz in den mitgelieferten Streichholzhalter ein. Das brennende Streichholz nach unten halten, durch den Grill und die Glühplatte führen und dabei das entsprechende Brennerventil auf hohe Flamme drehen.

BETRIEB DES GRILLGERÄTS

EINBRENNEN DES GRILLS
Beim ersten Anzünden kommt es zu einer leichten Geruchsbildung. Dies ist ein normaler, vorübergehender Zustand, der durch das „Einbrennen" der Lacke und Schmiermittel im Gerät hervorgerufen wird, die während des Herstellungsprozesses benötigt werden. Dieser Geruch wird nach dem Einbrennvorgang nicht mehr auftreten. Einfach die Hauptbrenner bei geschlossener Grillhaube für eine halbe Stunde auf hoher Flamme betreiben.

VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS:
Vor dem Braten von Speisen sollte der Grill vorgewärmt werden. Hierzu alle Hauptbrenner bei geschlossener Grillhaube auf hoher Flamme für ca. 15 Minuten betreiben. Gerichte, die nur kurze Kochzeiten erfordern (Fisch, Gemüse) können bei offener Grillhaube gegrillt werden. Kochen bei geschlossener Haube ermöglicht höhere, gleichmäßigere Temperaturen. Kochzeiten werden reduziert und Fleischstücke werden gleichmäßiger gegart. Bei der Zubereitung sehr magerer Fleischsorten wie Hühnerbrust oder mageren Stücken vom Schwein kann der Grillrost vor dem Vorwärmen eingefettet werden, um Anhaften zu vermeiden. Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Das Fleisch etwas trimmen oder die Temperatur reduzieren, um Aufflammen zu verhindern. Sollte es zum Aufflammen kommen, Grillgut von der Flamme entfernen und Hitze reduzieren. Haube offen lassen. Weitere Anweisungen finden Sie im mitgelieferten Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.

VERWENDUNG DES INFRAROT-HAUPTBRENNERS:
1. Folgen Sie den Anweisungen für das Zünden des Infrarotbrenners und betreiben Sie den Grill bei geschlossener Haube für 5 Minuten oder bis die Keramik-Brenner rot glühen.
2. Fleisch oder anderes Grillgut auf den Grill legen und gemäß den in der Tabelle für das Infrarotgrillen angegebenen Zeiten grillen.
3. Nach Geschmack auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur über dem Infrarotbrenner weitergrillen und die Speisen oft wenden oder Speisen vom Infrarotbrenner wegschieben, Haube schließen und auf Ofentemperatur langsam fertig garen.

Achtung: Die Infratobrenner erzeugen eine sehr intensive Hitze - Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Brenner lassen, da es schnell anbrennen kann. Bei Verwendung der Infrarotbrenner auf hoher Flamme die Haube offen lassen. Die intensive Hitze sorgt für ausreichende Brattemperaturen auch bei geöffneter Haube. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden.

DIREKTES GAREN:
Grillgut direkt über der Wärmequelle auf den Grill legen. Diese Methode wird üblicherweise zum Braten von Speisen verwendet, die keine langen Kochzeiten erfordern - Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse usw. Das Grillgut wird zunächst scharf angebraten, um Säfte und Aromen im Grillgut „einzusiegeln". Anschließend wird die Temperatur verringert, um das Gericht punktgenau fertig zu garen.

Indirektes Garen:
Hierbei kann nur einer oder auch mehrere Brenner verwendet werden. Grillgut über einem nicht gezündeten Brenner auf den Grill legen. Die Wärme zirkuliert um das Grillgut und sorgt so für langsames und gleichmäßiges Garen. Diese Kochmethode ist vergleichbar mit dem Garen im Backofen und wird üblicherweise für größere Fleischstücke wie Braten, ganze Hähnchen oder Pute verwendet. Sie eignet sich aber auch für die Zubereitung von Grillgut, das leicht zum Aufflammen führen kann. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten ist dies die zuverlässigste Garmethode zum Grillen zarter und saftiger Fleischstücke.

Schutz der Infrarotbrenner – Die Infrafrotbrenner des Napoleon-Grills sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Es sind jedoch einige Maßnahmen erforderlich, um Risse in den keramischen Brenneroberflächen zu vermeiden, die zu Brennerfehlfunktionen führen können.
• Die Keramik-Brenner dürfen niemals direkt mit Wasser in Berührung kommen.
• Die Keramik-Brenner niemals mit harten Gegenständen in Kontakt bringen oder berühren.
• Kaltes Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch usw.) von den Keramik-Brennern fernhalten. Große Temperaturunterschiede können zu Rissen in der keramischen Oberfläche führen.
Schäden, die aufgrund der Nichtbefolgung dieser Maßnahmen entstehen, unterliegen nicht der Garantiepflicht von Napoleon.

VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS:
Der Seitenbrenner kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass der Seitenbrenner möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigen können. Seitenbrenner **NICHT** zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann. Der empfohlene Durchmesser für Pfannen und Töpfe ist 20 bis 25 cm.

VERWENDUNG DES RÜCKSEITIGEN BRENNERS:
Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls sie die Verwendung des Drehspießes behindern. Der rückseitige Brenner des Gasgrills hat eine Leistung von 5,3 kW. Der rückseitige Brenner ist für den Einsatz mit dem Drehspieß-Set konzipiert, dass über Ihren Napoleon-Händler bezogen werden kann. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets. Zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspießmotor vom Gasgrill entfernen. Den Spieß mit dem Grillgut in die beiden Einhängevorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts anziehen, bis der Arm nach oben zeigt. Das Gegengewicht nach innen oder außen verschieben, bis das Gewicht auf dem Spieß gleichmäßig verteilt ist und dann festdrehen. Den Motor wieder aufsetzen und mit dem Grillen beginnen. Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer köstlichen Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen. Rückseitigen Brenner zunächst auf hoher Flamme betreiben, bis das Fleisch angebräunt ist und dann die Flamme reduzieren, um das Fleisch fertig zu garen. Auf diese Art wird das Grillgut versiegelt und das Fleisch bleibt zart und saftig. Die Grillhaube stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig. Beispielsweise benötigt ein Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspieß ca. 1½ Stunden (bei mittlerer bis hoher Flamme). Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.

WARTUNG, PFLEGE UND REINIGUNG

Der Gasgrill sollte jährlich von einem zugelassenen Wartungsdienst überprüft und gewartet werden.

Hinweis: Chloride und Sulfide können zu Oxidation und Flecken auf Edelstahlflächen führen. Dies kann insbesondere der Fall sein in Küstengebieten oder anderen Gebieten mit harschen Atmosphären, z. B. die warme, feuchte Luft rund um einen Swimmingpool oder Whirlpool. Diese Flecken können wie Rost aussehen, sind aber leicht zu entfernen und zu verhindern. Zur Vermeidung von Fleckenbildung, Edelstahloberfläche alle 3-4 Wochen (oder wie erforderlich) mit frischem Wasser und Edelstahlreiniger abwaschen.

• Keinen Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät oder Teile des Grills zu reinigen.

• Vor dem Reinigen sicherstellen, dass alle Brenner abgestellt sind. Ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden. Grill an einer Stelle reinigen, wo die Reinigungslösung nicht zur Beschädigung von Balkonen, Rasen oder Terrassen führen kann. Keine Ofenreiniger für die Reinigung des Grills oder auf Teilen des Grills verwenden. Keinen selbstreinigenden Ofen verwenden, um Grillroste oder andere Teile des Gasgrills zu reinigen. Barbecuesoße und Salz kann korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

• Vor dem Reinigen die Gaszufuhr schließen und die Gasflasche entfernen. Wartungsmaßnahmen nicht am heißen Gerät durchführen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Gerät jährlich und nach Austauschen der Gasflasche oder einer anderen Komponente des Gas-Systems auf Gaslecks prüfen.

Grillroste und Warmhalterost – Grillroste und Warmhalterost sind am leichtesten während der Vorwärmphase zu reinigen. Verwenden Sie eine Grillbürste mit weichen Messingborsten. Zur Entfernung von hartnäckigen Flecken kann Stahlwolle verwendet werden. Aufgrund der hohen Temperaturen auf der Kochfläche kommt es bei Edelstahlrosten durch den normalen Gebrauch zu einer dauerhaften Verfärbung.

Reinigung der Grillinnenseite – Grillroste entfernen. Losen Schmutz an den Gussteilen und der Haubeninnenseite mit einer weichborstigen Messingbürste entfernen. Glühplatten mit einem Spachtel- oder Schabemesser abkratzen. Asche mit einer Grillbürste entfernen. Glühplatten abnehmen und Brenner mit einer Messingbürste reinigen. Asche und Schmutz von der Innenseite des Grills in den abnehmbaren Auffangbehälter fegen. Beim Wiedereinsetzen die korrekte Position der Glühplatten kontrollieren. (Folgen Sie hierzu den Montageanweisungen für die korrekte Ausrichtung der Glühplatten.)

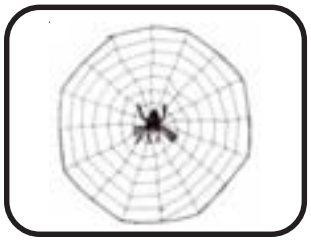
Auffangschale – Zur einfachen Reinigung die Auffangschale herausziehen. Sie sollte regelmäßig gereinigt werden (nach 4-5 Grilleinsätzen), um übermäßige Fettansammlung zu vermeiden. Fett und überschüssige Bratflüssigkeit tropfen zuerst in die Auffangschale unterhalb des Gasgrills und von dort in den darunterliegenden Fett-Auffangbehälter und können mit diesem entsorgt werden. Fettansammlungen können zu Bränden führen. Die Auffangschale nicht mit Alufolie, Sand oder anderen Materialien auslegen, da dies den erwünschten Fettabfluss behindern kann. Auffangschale mit einem Spachtel- oder Schabemesser abkratzen und gelöstes Fett und Schmutz im Fett-Auffangbehälter sammeln und mit diesem entsorgen. Je nach Häufigkeit der Verwendung des Grills sollte der Fett-Auffangbehälter alle zwei bis vier Wochen ausgetauscht werden. Zubehörteile können über Ihren Napoleon-Gasgrill-Händler bezogen werden.

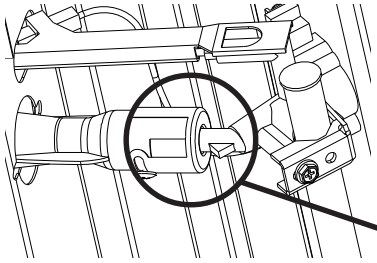
Schlauch – Auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnittstellen und Risse kontrollieren. Den Gasgrill nicht verwenden, wenn eine oder mehrere dieser Beschädigungen vorliegen. Das Teil von Ihrem Napoleon Gasgrill-Händler oder einem zugelassenen Gasinstallateur austauschen lassen.

Reinigen der Grill-Außenseite – Keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von lackierten, porzellanemaillierten Teilen oder Edelstahl verwenden. Porzellan-Email-Oberflächen müssen mit besonderer Sorgfalt behandelt werden. Das ofengebrannte Email-Finish ist wie Glas und kann bei Gewalteinwirkung abplatzen. Wenden Sie sich an Ihren Napoleon-Gasgrill-Händler, um Materialien für die Ausbesserung von beschädigtem Email zu erhalten. Alle Außenflächen des Grills sollten mit handwarmem Seifenwasser gereinigt werden. Edelstahloberflächen mit einem Edelstahlreiniger oder nicht scheuerndem Reinigungsmittel behandeln. Immer mit dem Strich wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da diese zu Kratzern im Finish führt. Wärmeeinwirkung führt bei Edelstahlteilen zu goldfarbenen oder braunen Verfärbungen. Diese Verfärbung ist normal und hat keinen Einfluss auf die Leistung oder Funktionen des Grills.

Rohrbrenner – Der Brenner ist aus starkwandigem 304 Edelstahl hergestellt. Aufgrund der extremen Hitze und korrosiven Umgebung wird der Brenner jedoch mit der Zeit korrodieren. Oberflächenrost mit einer Messingbürste entfernen. Verstopfte Gasauslässe mit einer aufgebogenen Büroklammer reinigen. Die Brennerauslässe dabei nicht vergrößern. Spinnen und Insekten werden durch den Geruch von Propan- und Erdgas angezogen. Die Brennerluftzufuhr ist mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet. Hierdurch wird die Wahrscheinlichkeit von Nistplätzen im Inneren des Brenners vermindert, jedoch nicht vollständig ausgeschlossen. Das Vorhandensein von Nestern oder Spinnenweben im Brenner ist an einer leicht gelben oder orangefarbenen Flamme oder einem Aufflammen an der Luftzufuhr unterhalb der Bedienelemente erkennbar. Zur Reinigung der Brennerinnenseite den Brenner vom Gasgrill abnehmen. Schraube in der Brennermitte lösen. Die Rückseite des Brenners in Aufwärtsrichtung anheben, um den Brenner abzunehmen. Die Innenseite des Brenners mit einer flexiblen Venturirohrdüsen-Bürste reinigen. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass durch Ausschütteln des Brenners entfernen. Sicherstellen, dass das Insektenschutzgitter sauber, fest und frei von Fuseln oder anderem Schmutz ist. Auch sicherstellen, dass die Ventilöffnungen sauber sind. Öffnungen nicht vergrößern. Brenner wieder montieren.

ACHTUNG! GEFAHR DURCH SPINNEN





WARNUNG

Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.

INFRAROTBRENNER – Durch die hohe Wärmeintensität des Infrarotbrenners werden Fetttropfen oder Teile des Grillguts, die auf die Brenneroberfläche fallen, sofort vollständig zu Asche verbrannt. U. U. können jedoch einige Ablagerungen und Schmutzteilchen zurückbleiben. Betreiben Sie den Grill für 5-10 Minuten auf höchster Flamme und mit geschlossener Haube, um diese Ablagerungen zu entfernen. Niemals eine Bürste oder einen Hochdruckreiniger zur Reinigung der Infrarotbrenner verwenden.

INFRAROTWÄRME

Die meisten Menschen sind sich nicht bewusst, dass wir mit Infrarotstrahlung als Wärmequelle am Besten vertraut sind, da die Erde von der Sonne hauptsächlich durch Infrarotenergie erwärmt wird. Infrarotenergie ist eine Form von elektromagnetischer Energie, deren Wellenlänge nur etwas hinter dem roten Ende des sichtbaren Lichtspektrums liegt, aber kurzwelliger ist als die der Radiowellen. Diese Energie wurde im Jahr 1800 von Sir William Herschel ermittelt, indem er Sonnenlicht durch ein Prisma lenkte und das Sonnenspektrum so in seine einzelnen Farben zerlegte. Er zeigte, dass die meiste Wärme des Strahls in den Spektralbereich etwas hinter dem roten Ende des Spektrums fällt, wo kein sichtbares Licht existiert. Das ist die Infrarotenergie. Die meisten Materialien können Infrarotstrahlung in einem breiten Wellenlängenbereich absorbieren, wodurch es zu einem Temperaturanstieg in den Materialien kommt. Das gleiche Phänomen führt dazu, dass wir uns im direkten Sonnenlicht warm führen. Die Infrarotstrahlen der Sonne reisen durch das Vakuum des Weltalls, die Atmosphäre und dringen in unsere Haut ein. Dies verursacht molekulare Aktivität in der Haut, wodurch es zu interner Reibung und der Erzeugung von Wärme kommt und uns warm werden lässt.

Mit einer Infrarotwärmequelle zubereitete Speisen werden durch das gleiche Prinzip erwärmt. Holzkohle ist die traditionelle Art des Infrarotgarens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab. Das Grillgut wird hierbei kaum ausgetrocknet. Austretende Fleischsäfte oder Öle tropfen auf die Holzkohle und werden zu dem Rauch verdampft, der Grillgerichten den typischen, köstlichen Grillgeschmack verleiht. Der Infrarotbrenner von Napoleon funktioniert auf ähnliche Weise. Jeder Brenner enthält Tausende von Flammenauslässen, die die keramische Oberfläche solange aufwärmen, bis sie rot zu glühen beginnt. Durch dieses Rotglühen wird die gleiche Art von Infrarotstrahlen an das Grillgut abgegeben -
ohne den Aufwand oder Schmutz beim Grillen mit Holzkohle. Darüber hinaus entsteht ein konsistenter Wärmebereich, der bei Weitem einfacher zu regulieren ist, als bei einem Holkohlenfeuer. Für sofortiges Anbraten kann der Brenner zunächst auf hohe Flamme gestellt werden und für die weitere, langsamere Zubereitung kann die Brennerflamme wieder reduziert werden. Sie wissen wahrscheinlich, wie schwierig dies mit einem Holzkohlenfeuer ist. Traditionelle Gasbrenner erwärmen Speisen auf eine andere Art. Die Luft um den Brenner wird durch den Verbrennungsprozess erwärmt und steigt dann auf zu der Speise, die auf dem Brenner zubereitet wird. Dies führt zu niedrigeren Grilltemperaturen, die ideal sind für empfindliche Lebensmittel, z. B. Meeresfrüchte oder Gemüse. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Infrarotbrenner von Napoleon extrem hohe Temperaturen erzeugen und perfekt sind für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten. Kochzeiten und Zubereitungstipps finden Sie in der Tabelle für das Infrarotgrillen.

TABELLE FÜR DAS INFRAROTGRILLEN

FLEISCHSORTE	BRENNEREINSTELLUNG	KOCHZEIT	TIPPS
Steak 2,5 cm dick	Hohe Stufe, 2 min von jeder Seite Hohe Stufe, 2 min von jeder Seite, dann mittlere Stufe Hohe Stufe, 2 min von jeder Seite, dann mittlere Stufe	4 min - blutig 6 min – medium (rosa) 8 min – gut durch	Fragen Sie beim Fleischeinkauf nach gut marmoriertem Fleisch. Die Fettadern dienen bei der Zubereitung als natürliche „Zartmacher" and halten das Fleisch schön saftig.
Hamburger 1,3 cm dick	Hohe Stufe, 2 min von jeder Seite Hohe Stufe, 2 1/2 min von jeder Seite Hohe Stufe, 3 min von jeder Seite	4 min - blutig 5 min – medium (rosa) 6 min – gut durch	Ändern Sie die Dicke des Hamburger-Bratlings und bereiten Sie die Hamburger nach dem persönlichen Geschmack Ihrer Gäste punktgenau zu. Verleihen Sie Ihren Gerichten ein exotisches Aroma, indem Sie beim Grillen Hickory-Holzchips in der Napoleon-Räuchervorrichtung hinzufügen.
Geflügel (zerteilt)	Hohe Stufe, 2 min von jeder Seite Stufe mittel-niedrig bis niedrig	20-25 min	Schneiden Sie das Gelenk zwischen Schenkel und Bein von der hautlosen Seite zu 3/4 durch, damit das Fleisch flacher auf dem Grill liegt. Ganze Hühnerbeine grillen so schneller und gleichmäßiger. Verleihen Sie Ihren Gerichten ein besonderes Aroma, indem Sie beim Grillen Mesquite-Holzchips in der Napoleon-Räuchervorrichtung hinzufügen.
Schweinekoteletts	Mittel	6 min von jeder Seite	Überschüssiges Fett vor dem Grillen abtrimmen. Wählen Sie dickere Koteletts für zarteres Fleisch.
Spareribs	5 Minuten auf hoher Stufe, niedrige Stufe zum Durchgaren	20 min von jeder Seite, häufig wenden	Wählen Sie Rippchen, die mager sind und viel Fleisch haben. Solange Grillen bis sich das Fleisch leicht vom Knochen ablösen lässt.
Lammkoteletts	5 Minuten auf hoher Stufe, niedrige Stufe zum Durchgaren	15 min von jeder Seite	Überschüssiges Fett vor dem Grillen abtrimmen. Wählen Sie besonders dicke Koteletts für zarteres Fleisch.
Würstchen	Mittel - niedrig	4-6 min.	Verwenden Sie große Wiener-Würstchen zur Zubereitung von Hotdogs und schneiden Sie die Haut vor dem Grillen längsseitig ein.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Geringe Hitze / kleine Flamme auf Stellung „High”.	Bei Propangas – die Anweisungen für das Anzünden wurden nicht befolgt.	Die Anweisungen für das Anzünden genau befolgen. Alle Gasgrillventile müssen sich in der Stellung „OFF” (Aus) befinden, wenn das Ventil für die Gaszufuhr geöffnet wird. Die Gaszufuhr langsam öffnen, um Druckausgleich zu ermöglichen. Siehe Anweisungen für das Anzünden.
	Bei Erdgas – Leitung für die Gaszufuhr zu klein.	Rohrgröße muss den Installationsvorschriften entsprechen.
	Bei beiden Gasarten – ungenügendes Vorheizen.	Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 10-15 Minuten vorheizen.
Übermäßiges Aufflammen/ ungleichmäßige Hitze.	Glühplatten nicht ordnungsgemäß installiert.	Sicherstellen, dass die Glühplatten mit den Löchern zur Vorderseite und den Schlitzen zur Unterseite hin installiert sind. Siehe Montageanweisungen.
	Ungenügendes Vorheizen.	Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 10-15 Minuten vorheizen.
	Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche auf den Glühplatten und in der Auffangschale.	Glühplatten und Auffangschale regelmäßig reinigen. Auffangschale nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Anweisungen für das Reinigen des Grills.
Brenner brennt mit gelber Flamme mit wahrnehmbarem Gasgeruch.	Möglicherweise Spinnweben oder anderer Schmutz, oder ungenügende Einstellung der Luftzufuhr.	Brenner entfernen und gründlich reinigen. Siehe Anweisungen zu Wartung und Pflege. Luftzufuhrregler langsam öffnen. Siehe hierzu Anweisungen zur Einstellung der Verbrennungsluft.
Flamme hebt vom Brenner ab, wahrnehmbarer Gasgeruch und möglicherweise Schwierigkeiten beim Anzünden.	Unzureichende Einstellung der Luftzufuhr.	Luftzufuhrregler langsam schließen. Siehe hierzu Anweisungen zur Einstellung der Verbrennungsluft.
Druckregler „summt” bei Betrieb des Geräts.	Normales Verhalten an heißen Tagen.	Das ist kein Fehler. Das Geräusch wird durch interne Vibrationen im Druckregler hervorgerufen und beeinträchtigt weder die Leistung noch die Sicherheit des Gasgrills. „Summende” Druckregler werden nicht ersetzt.
Brenner entzünden sich nicht gegenseitig.	Verstopfte Auslässe an der Brennerrückseite.	Brennerauslässe reinigen. Siehe Anweisungen zu Wartung und Pflege der Brenner.
Haubeninnenseite sieht aus, als ob „Farbe” abblättert.	Fettansammlung auf den Innenseiten.	Das ist kein Fehler. Die Hauben haben eine Edelstahl-Finish, das nicht abblättern kann. Das Abblättern wird durch hartgewordenes Fett hervorgerufen, das zu farbähnlichen Splittern trocknet, die Abblättern können. Dies kann durch regelmäßiges Reinigen verhindert werden. Siehe Anweisungen für das Reinigen.
Der Infrarotbrenner „blitzt auf” (während des Betriebs macht der Brenner ein lautes „Wusch”-Geräusch, gefolgt von einem kontinuierlichen, schweißbrennerähnlichen Geräusch und hört dann auf zu glühen.)	Auf den keramischen Oberflächen hat sich abgetropftes Fett und anderer Schmutz angesammelt, Auslässe sind verstopft. Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung (die Grillfläche ist weitgehend mit Pfannen oder Töpfen abgedeckt).	Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und für mindestens fünf Minuten auf hoher Flamme betreiben, oder bis die keramischen Oberflächen gleichmäßig glühen. Sicherstellen, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche mit Objekten oder Zubehör zugedeckt ist. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen, dann erneut anzünden.
	Risse oder Sprünge in der keramischen Oberfläche.	Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Falls Sie Risse feststellen sollten, wenden Sie sich an einen autorisierten Napoleon-Händler, um Informationen zur Bestellung einer Ersatz-Brennereinbaugruppe zu erhalten.
	Dichtung der keramischen Oberfläche ist undicht, oder fehlerhafte Schweißnaht im Brennergehäuse.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Napoleon-Händler, um Informationen zur Bestellung einer Ersatz-Brennereinbaugruppe zu erhalten.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

MODELL: _____

KAUFDATUM: _____

SERIENNUMMER:_____

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Teilenummer und –beschreibung
3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)
4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)
3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)
4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)

MONTAGEANWEISUNGEN

⚠ **ACHTUNG:** Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

ERSTE SCHRITTE

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.

2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.

3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.

4. Die meisten Edelstahlteile sind ab Werk mit einem schützenden Plastikfilm versehen, der vor Montage des Grills abgezogen werden muss.

5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.

6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

ERFORDERLICHE WERKZEUGE FÜR DIE MONTAGE (Werkzeuge nicht enthalten)

10 mm SCHRAUBENSCHLÜSSEL ODER RING-MAULSCHLÜSSEL

11 mm SCHRAUBENSCHLÜSSEL ODER RING-MAULSCHLÜSSEL

FLACH- UND KREUZSCHLITZSCHRAUBENDREHER

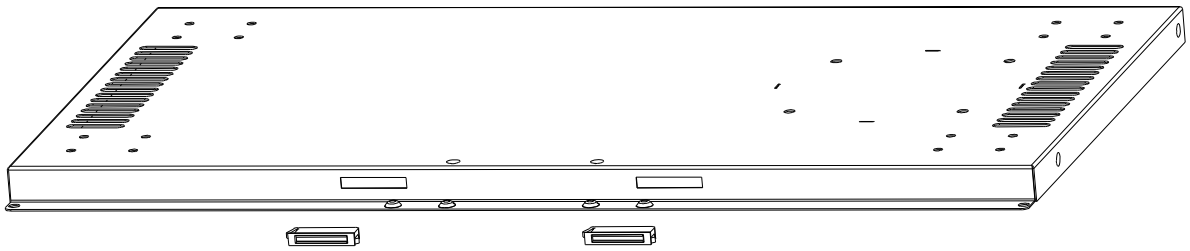
HAMMER

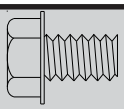
Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.

2 x N430-0002
Magnetschnapper

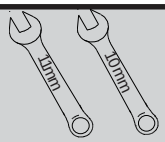
1 Installation der Magneten

Magnete in die Schlitze an der Vorderseite des untersten Regalbodens einstecken und einschnappen lassen.



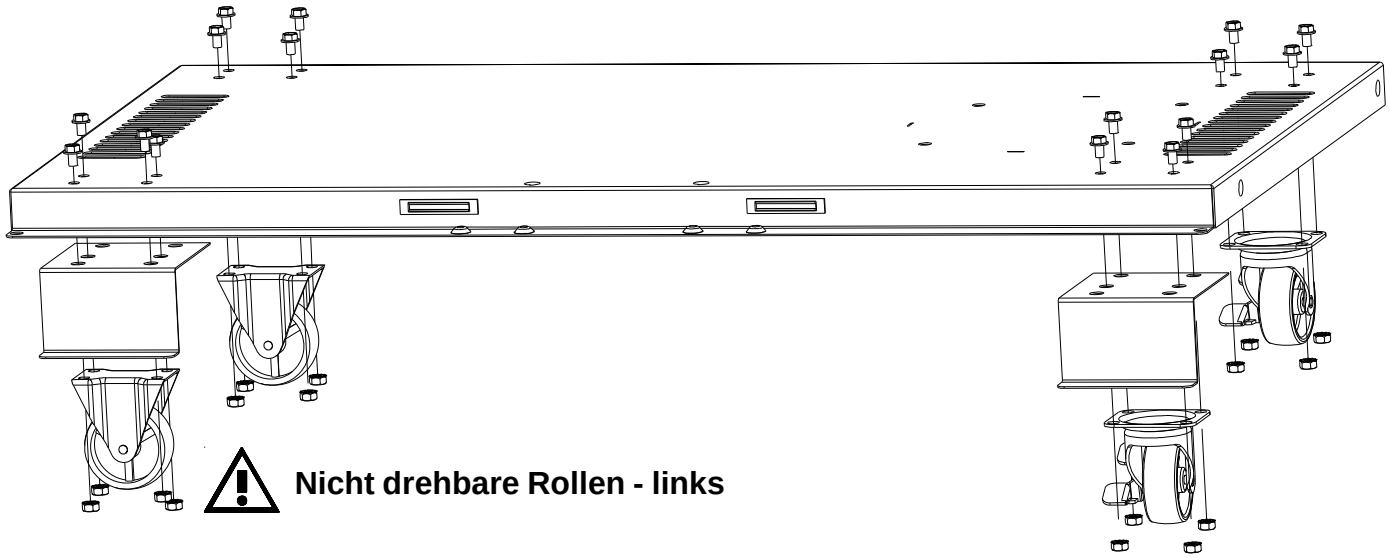
16 X 
N570-0073 (1/4-20 X 3/8”)

16 X
N450-0027 (1/4-20)

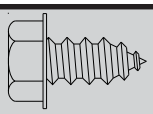


2 Installation der Lenkrollen

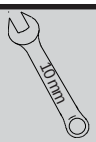
Jede der vier Lenkrollen mit vier 1/4 - 20 X 3/8"-Schrauben und vier 1/4-20 Sperrmuttern befestigen. Anschlagwinkel unterhalb der vorderen Lenkrollen anbringen, wie unten abgebildet. Festziehen.



Nicht drehbare Rollen - links

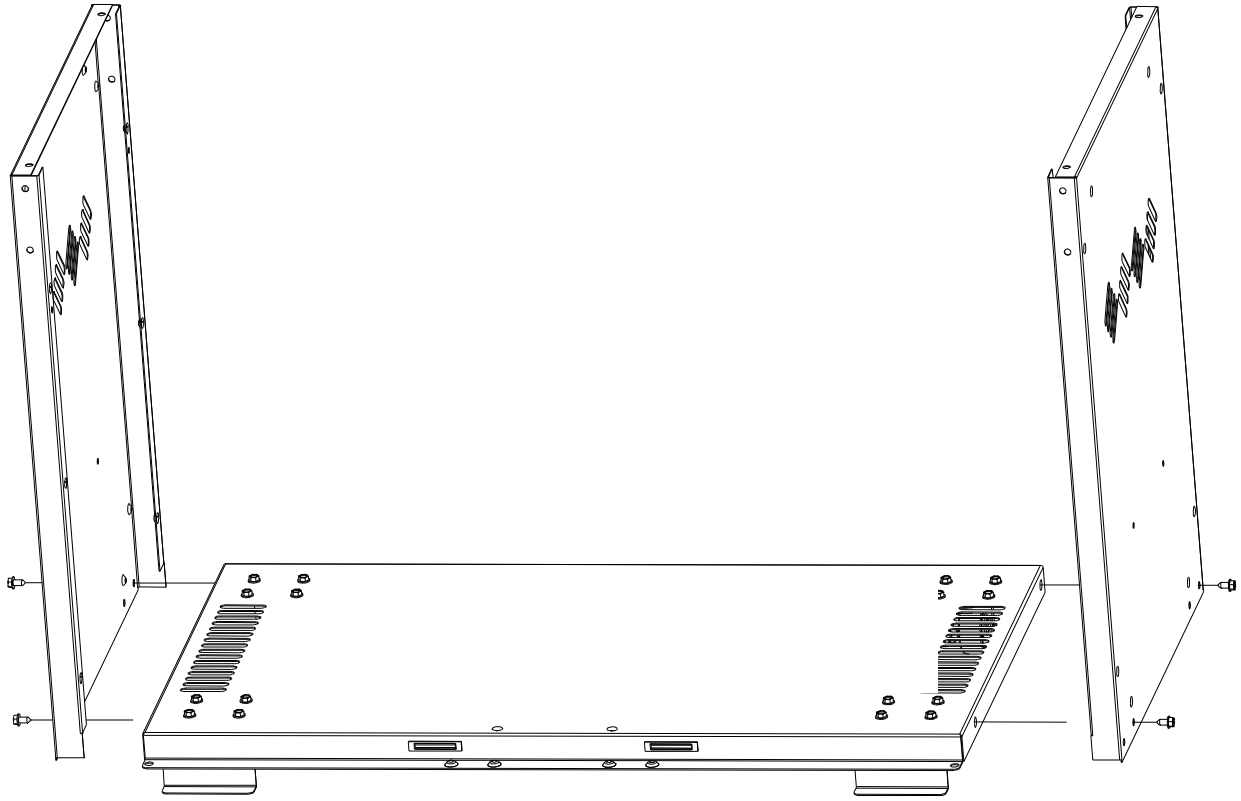
4 X 

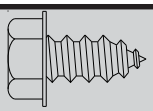
N570-0080 (Nr. 14 X 1/2")



3 Installation der linken und rechten Seitenpaneele des Wagens

Die Seitenpaneele des Wagens mit den Schlitzen nach oben installieren. Hierzu das Seitenpaneel auf den unteren Regalboden aufsetzen und ausrichten, bis die Löcher übereinander liegen. Mit vier Nr. 14 x 1/2"-Schrauben befestigen.

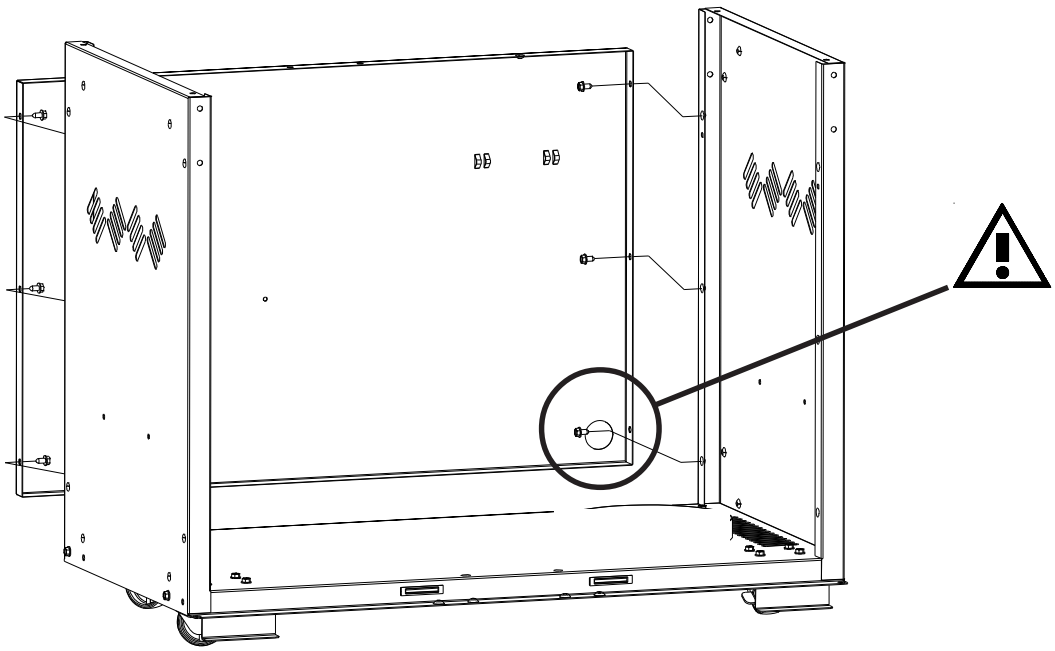


6 X 

N570-0080 (Nr. 14 X 1/2")

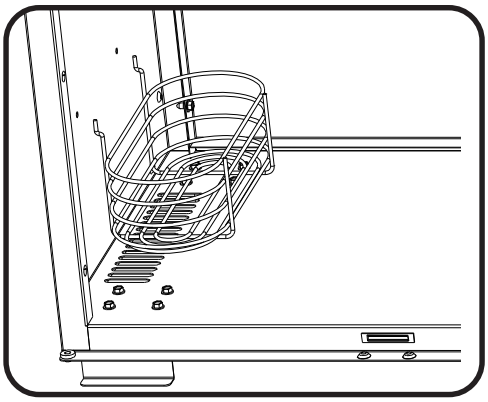
4 Installation des rückseitigen Wagenpaneels

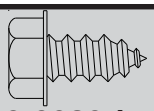
Rückseitiges Wagenpaneel zwischen den beiden Seitenpanelen einpassen und dabei sicherstellen, dass sich das große Loch rechts unten befindet, wie abgebildet. Mit sechs Nr. 14 x 1/2"-Schrauben befestigen (drei auf jeder Seite).



5 Gewürzhalter

Den Gewürzhalter leicht drehen, um die Enden der Haltedrähte in die vorgesehenen Löcher im Seitenpaneel einzuführen. Mit einer Aufwärtsbewegung weiter durchdrücken und drehen, um die Biegung in den Haltedrähten durch die Löcher zu führen. Der Haltekorb sollte flach am Seitenpaneel anliegen.

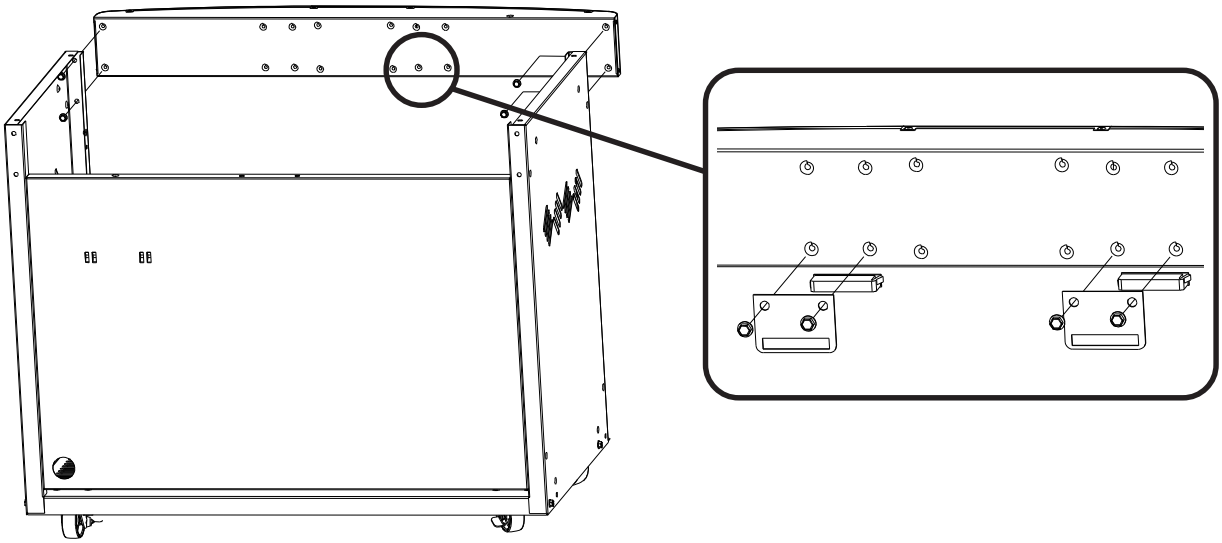


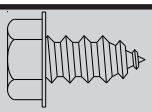
8 X 
N570-0080 (Nr. 14 X 1/2")

2 x N430-0002
Magnetschnapper

6 Installation der Vorderschrank - Stabilisierungsleiste

Die obere Leistenbaugruppe mit vier Nr. 14 x 1/2” - Schrauben an der Vorderseite der Seitenpaneele befestigen. Alle Schrauben zunächst nur lose anziehen und erst festdrehen, wenn der Schrank richtig montiert und ausgerichtet ist. Magnethalter mit zwei Nr. 14 x 1/2” - Schrauben an der Unterseite der Leiste montieren und Magnete wie gezeigt einschnappen lassen.

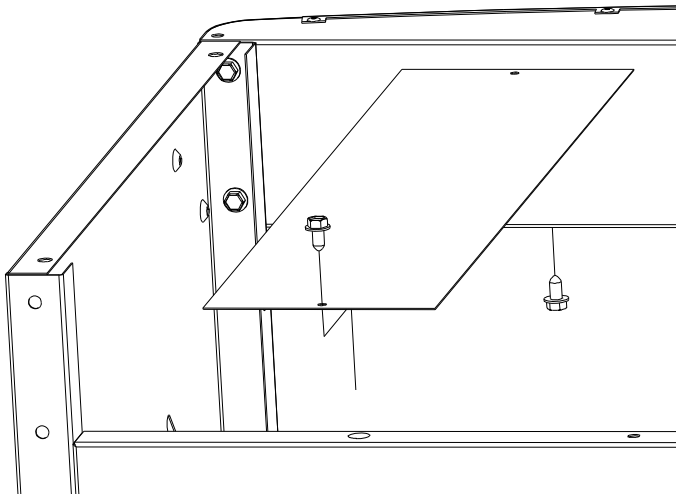


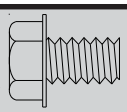
2 X 
N570-0080 (Nr. 14 X 1/2")

NUR FÜR PROPANGAS

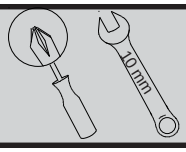
7 Installation des Hitzeschilds für den Propangastank

Hitzeschild für den Propangastank über dem Propangasflaschen-Ring befestigen. Ein Ende unter der Lippe des rückseitigen Panels befestigen und das andere Ende an der Unterseite der Vorderschrank-Stabilisierungsleiste befestigen.



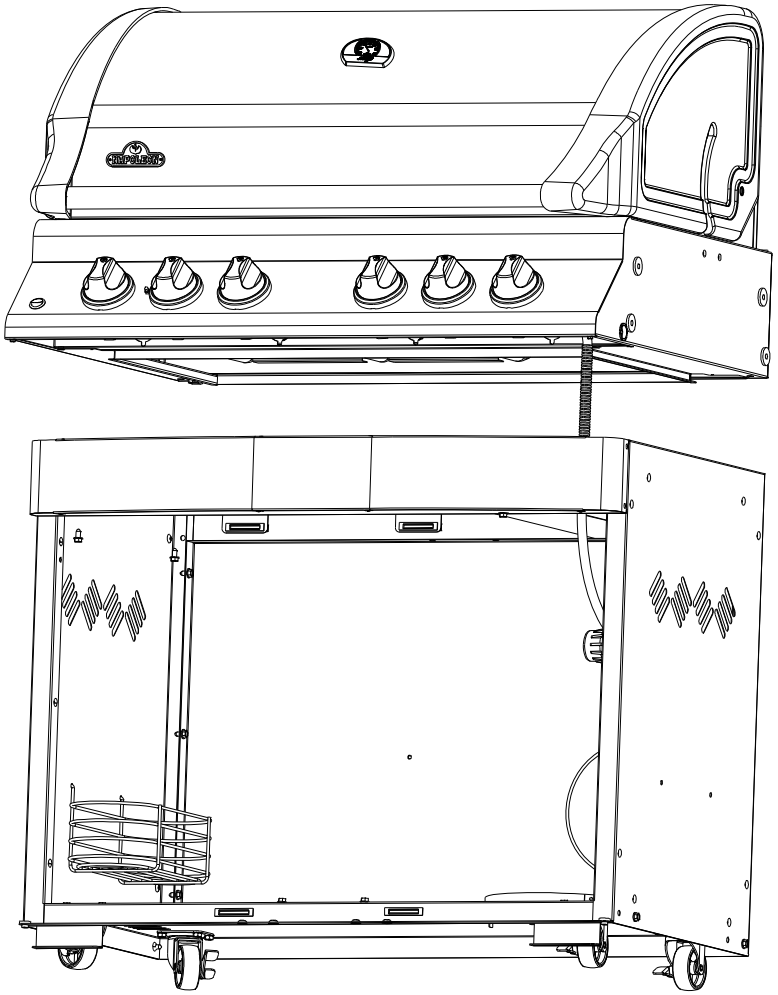
6 x 

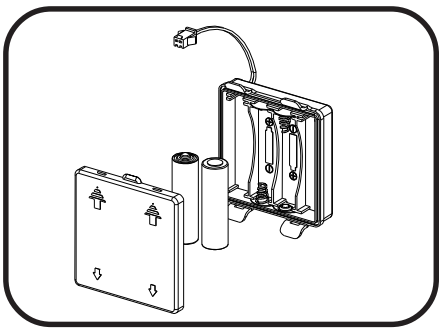
N570-0073 (1/4-20 x 3/8”)

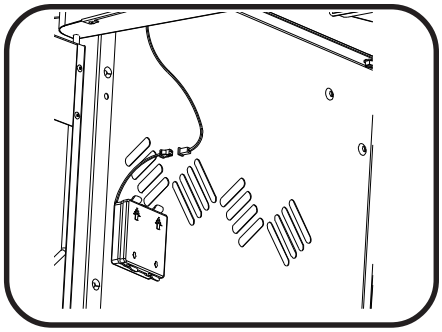


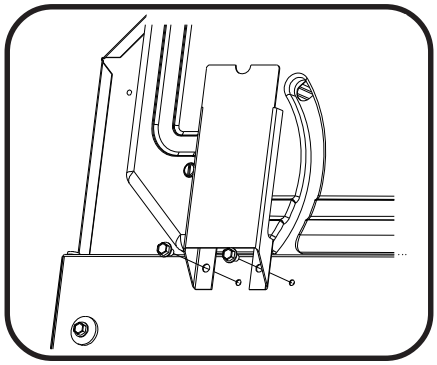
8 Installation der Grillaufsatzes

NUR FÜR PROPAN – Zur Vermeidung von Schwierigkeiten bei der Montage des Grillaufsatzes zunächst den Kabelbinder entfernen, mit dem der Druckregler unterhalb der Bedienleiste befestigt ist. Der Kabelbinder wird vor der Auslieferung ab Werk angebracht, um den Schlauch des Druckreglers vor Beschädigung zu schützen und ist nicht weiter erforderlich.
(Den Kabelbinder vorsichtig durchschneiden, um den Schlauch nicht zu beschädigen.)
Den Grillaufsatz anheben und so auf den montierten Wagen platzieren, dass die oberen Löcher der Seitenpaneele genau unter den Löchern des Aufsatzes liegen. Von der Innenseite mit vier 1/4-20 x 3/8"-Schrauben (zwei pro Seite) festdrehen. Das Batteriefach mit dem beiliegenden Magnet am linken Seitenpaneel unterhalb der Lüftungsschlitze anbringen. Das LED-Kabel (Beleuchtung) unterhalb der Bedienleiste mit dem Kabel des Batteriefachs verbinden. Die Halterung für den Drehspieß wie abgebildet mit zwei 1/4-20 3/8"-Schrauben an der linken Seite des Grillgeräts montieren.

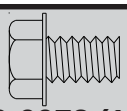




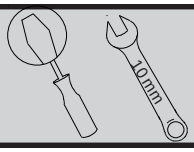




FÜR DIESEN SCHRITT SIND ZWEI PERSONEN ERFORDERLICH

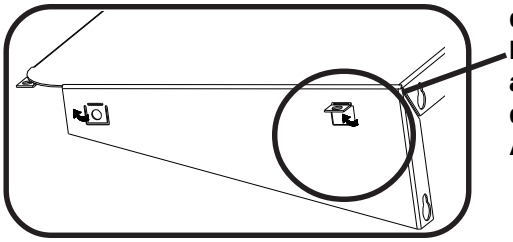
10 x 

N570-0073 (1/4-20 x 3/8")

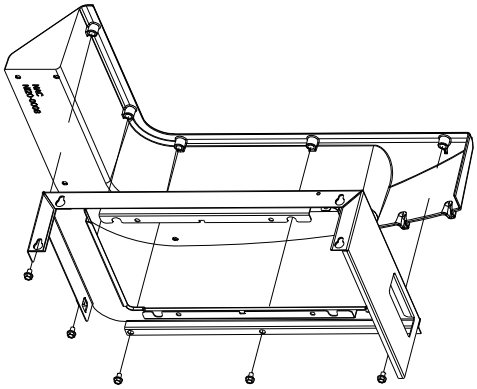


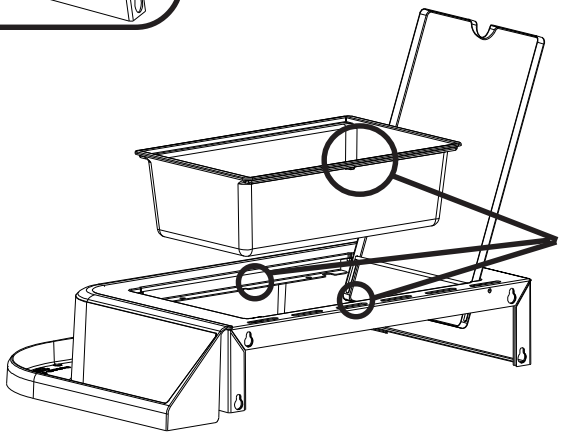
9 Montieren der Abschlusskappen an Seitenablage / Seitenbrenner

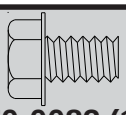
Schutzfilm von Seitenablage / Seitenbrenner abziehen. Zugehörige Abschlusskappe wie gezeigt mit fünf 1/4-20 x 3/8"-Schrauben befestigen.



Laschen an der Vorderseite der Ablage mit einem Flachkopfschraubendreher aufbiegen, Schraube durch die Lasche und in die Abschlusskappe führen.





4 X 

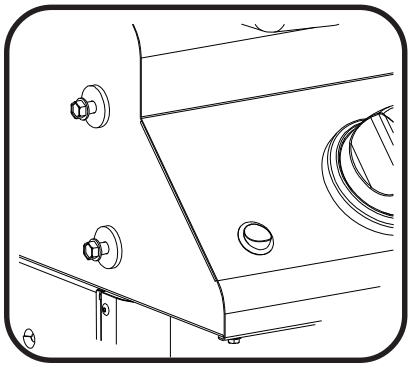
N570-0082 (1/4-20 x 5/8")

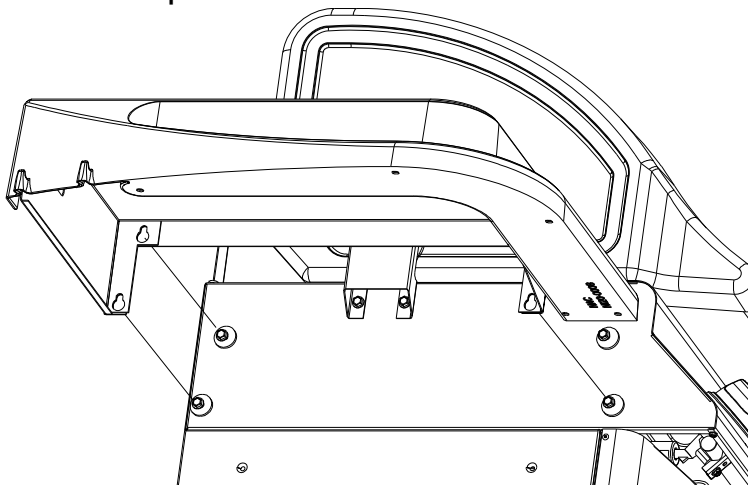
4 X

N735-0001 (1 1/16” isolierte Unterlegscheibe)

10 Installation der Seitenablage

Vier 1/4-20 x 5/8-Schrauben mit Belegscheiben in die Löcher mit Gewinde an der Seite des Grillaufsatzes einschrauben, aber nicht ganz festdrehen. Komplett montierte Seitenablage über die Schraubenköpfe schieben und Schrauben festdrehen.





4 X N570-0082 (1/4-20 x 5/8")

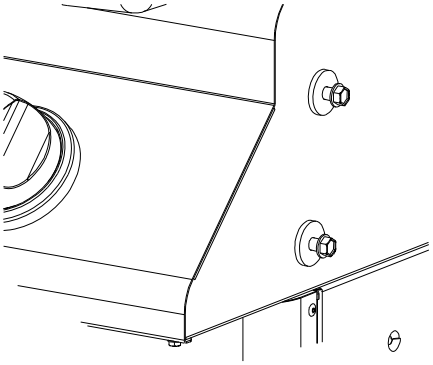
1 X N160-0016

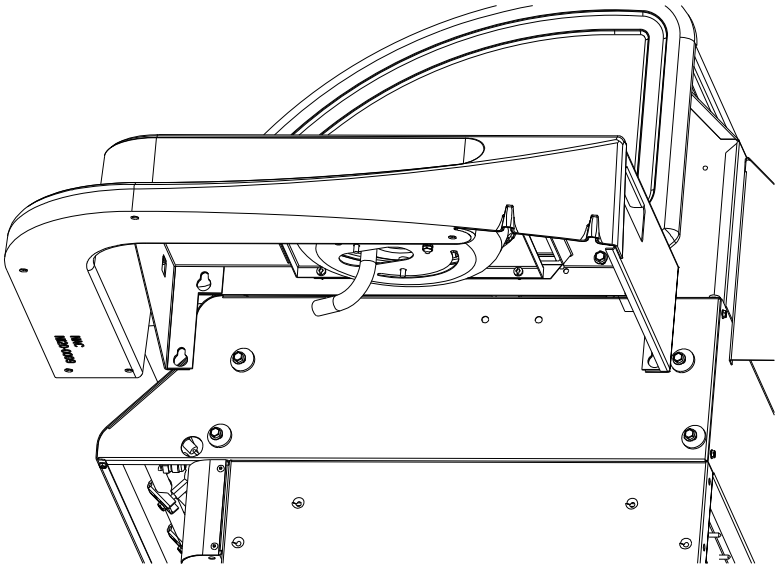
4 X N735-0001 (1 1/16” isolierte Unterlegscheibe)

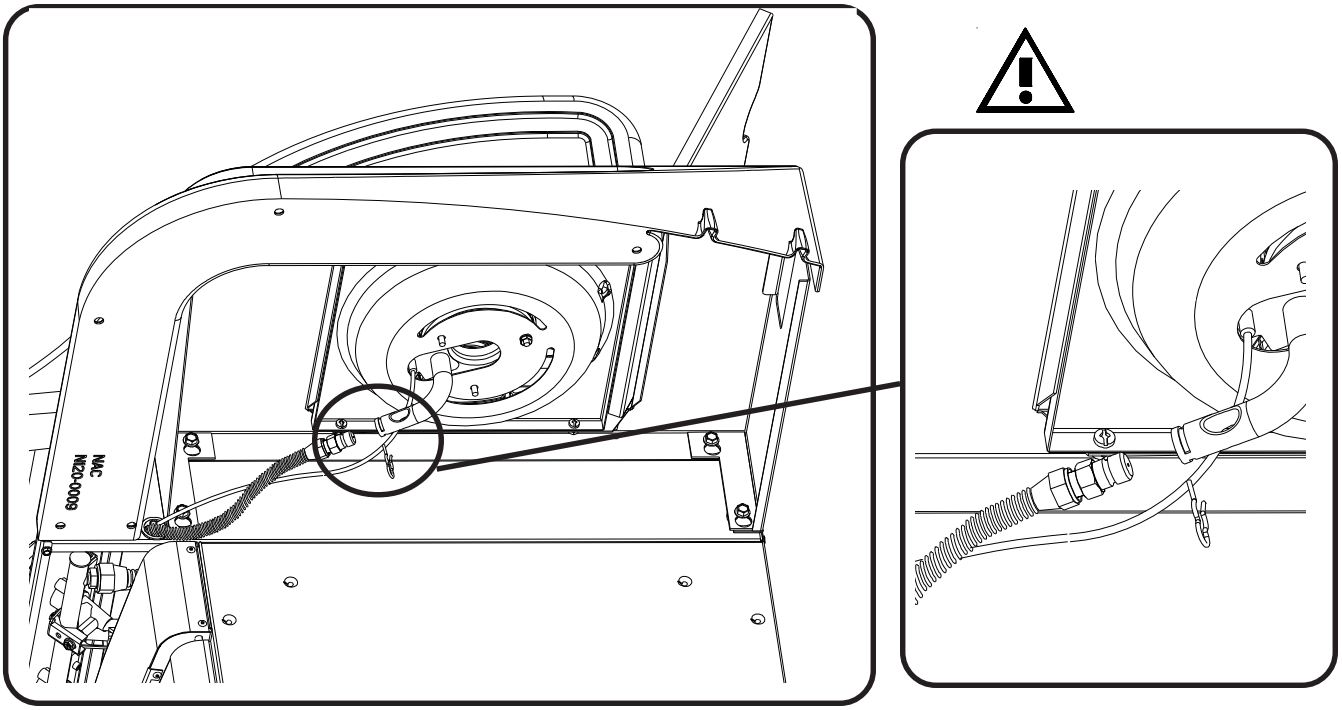
10mm

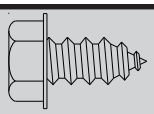
11 Installation des Seitenbrenners

Vier 1/4-20 x 5/8"-Schrauben mit Belegscheiben in die Löcher mit Gewinde an der Seite des Grillaufsatzes einschrauben. Nicht ganz festdrehen. Komplett montierten Seitenbrenner über die Schraubenköpfe schieben und Schrauben festdrehen. Öffnung in die Brennerleitung einpassen und mit dem beiliegenden Schlauchhalter-Clip sichern. Draht vom Verteiler mit der Elektrode des Seitenbrenners verbinden.





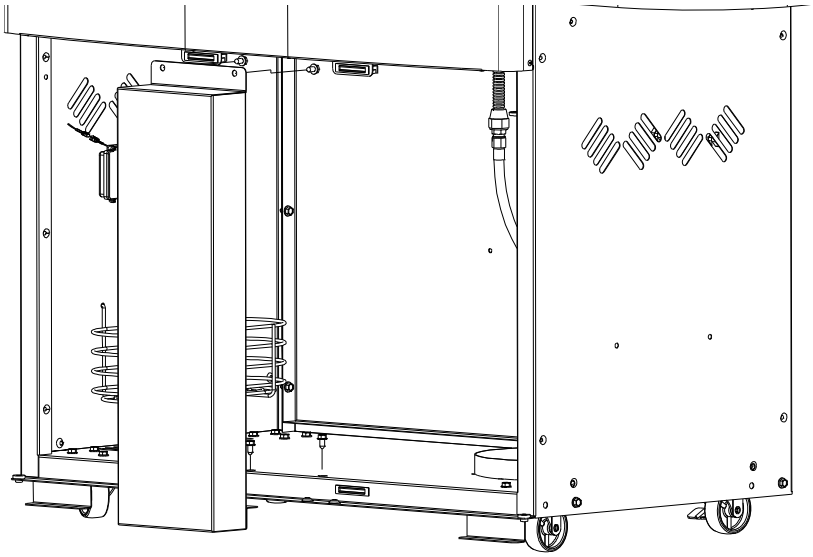


4 X 

N570-0080 (Nr. 14 X 1/2")

12 Installation der verkleideten Mittelstrebe

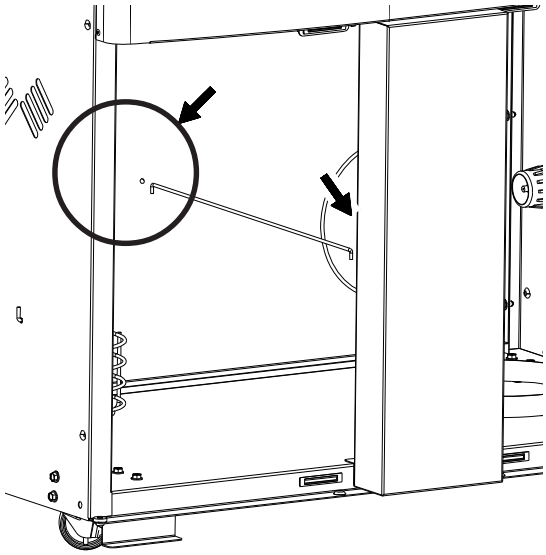
Die verkleidere Mittelstrebe mittig auf der Stabilisierungsleiste für den Vorderschrank befestigen. Das obere Ende der Verkleidung wie gezeigt unter die Leiste schiedben, wobei das untere Ende auf dem unteren Regalboden aufliegt. Mit vier Nr. 14 x 1/2” - Schrauben befestigen.



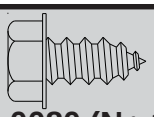
NUR FÜR PROPANGAS

13 Installation der Tankarretierstange

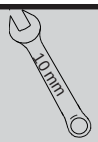
Ein Ende der Tankarretierstange in das vorgesehene Loch im rückseitigen Paneel einführen und das andere Ende in das vorgesehene Loch in der verkleideten Mittelstrebe einführen (siehe Abbildung).



16 X

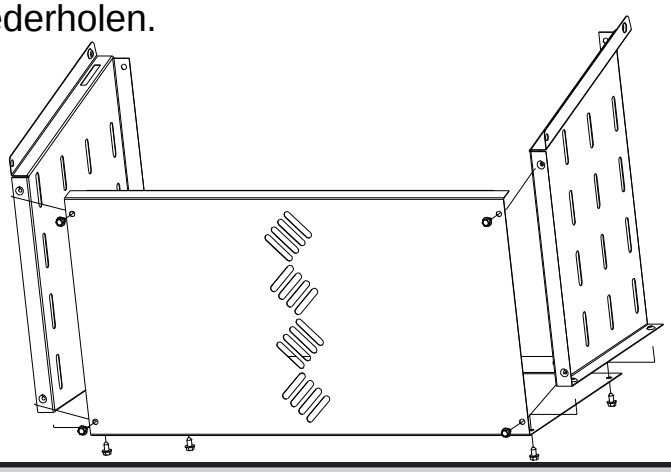


N570-0080 (Nr. 14 X 1/2")



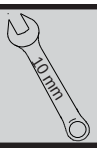
14 Montage der Seitenschränke

Eines der Seitenschrankpaneele auf eine ebene Fläche legen. Ober- und Unterseite mit acht Nr. 14 x 1/2"-Schrauben an den Seiten montieren. Auf der anderen Seite wiederholen.



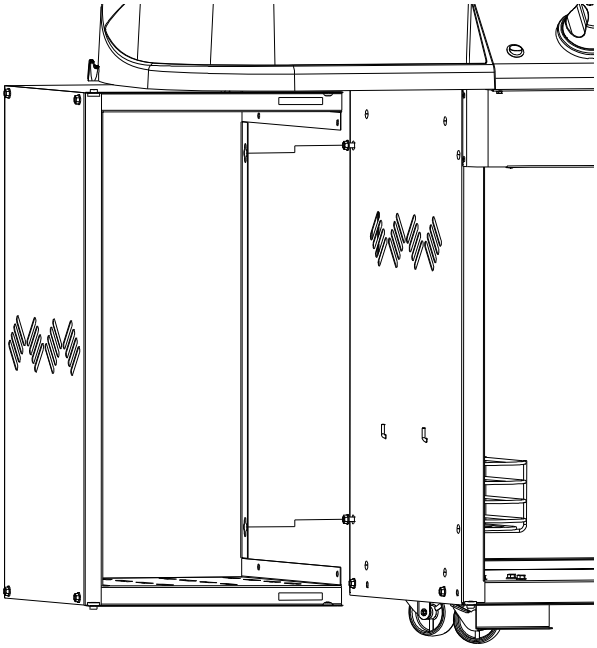
12 X

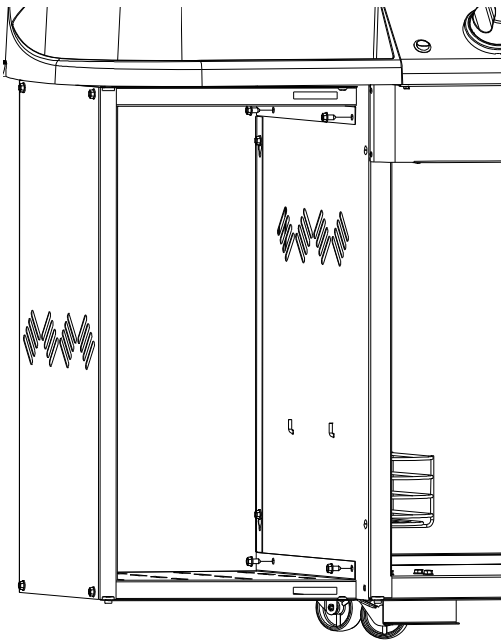
N570-0080 (Nr. 14 X 1/2")



15 Installation der Seitenschränke

Zwei Nr. 14 x 1/2"-Schrauben wie gezeigt in die Löcher an der Rückseite des Seitenschrankpaneels einschrauben. Nicht ganz festdrehen. Seitenschrank über die beiden Schraubenköpfe schieben, festhalten und vier Nr. 14 x 1/2"-Schrauben in die übrigen Löcher mit Gewinde schrauben. Alle Schrauben festdrehen. Auf der anderen Seite wiederholen.

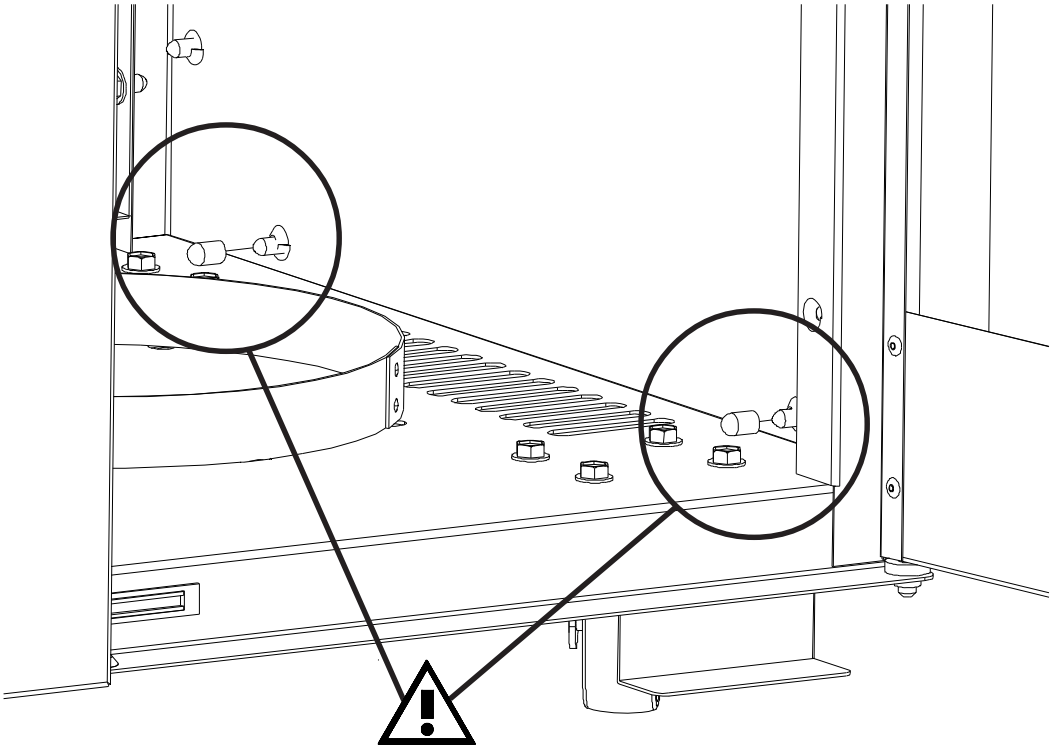


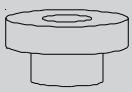


8 x N120-0010
GEWINDEKAPPEN

16 Installation der Gewindekappen

Die mitgelieferten Gewindekappen auf die Gewinde der oberen und unteren Schrauben im Inneren des Grillschranks aufsetzen (wie gezeigt).



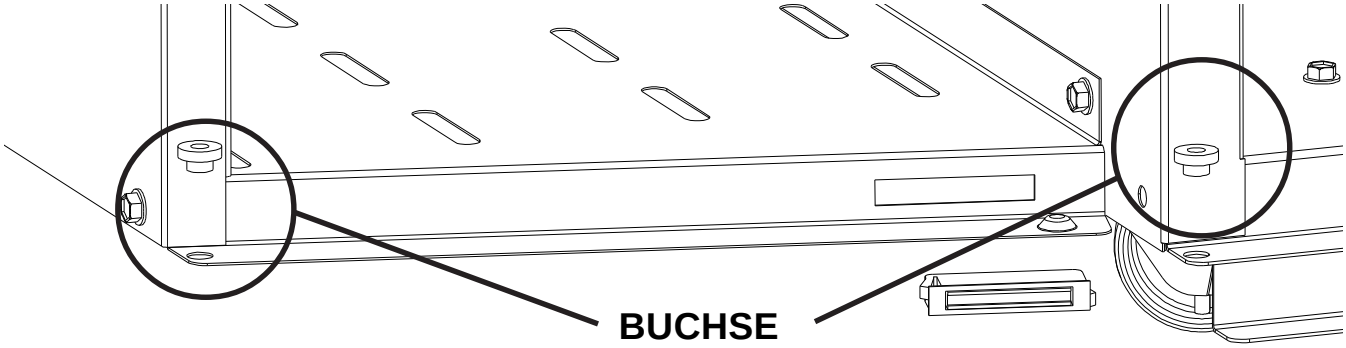


6 x N105-0011 TÜRSCHARNIER-BUCHSE

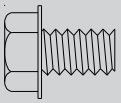
4 x N430-0002
MAGNETSCHNAPPER

17 Installation der Türscharnier-Buchse und Magneten

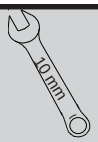
Buchse in beide Enden des untersten Regalbodens und in beide Seitenschränke einsetzen.
Übrige Magneten in die Schlitze an der Ober- und Unterseite der Schränke einschnappen lassen.



4 x N570-0073
(1/4-20 X 3/8")

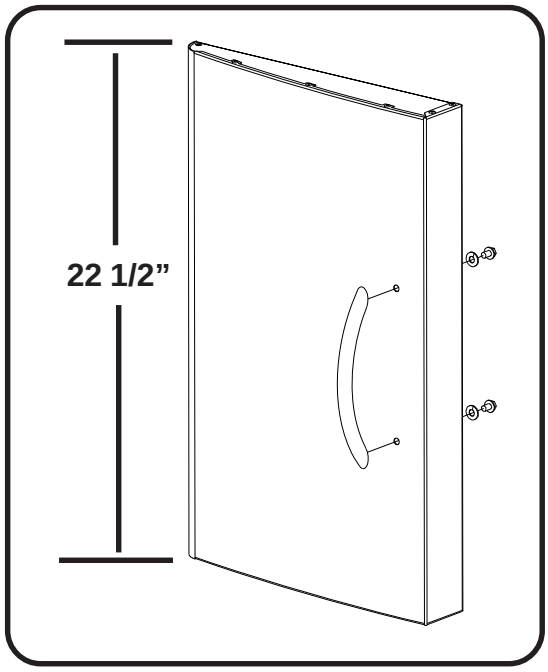


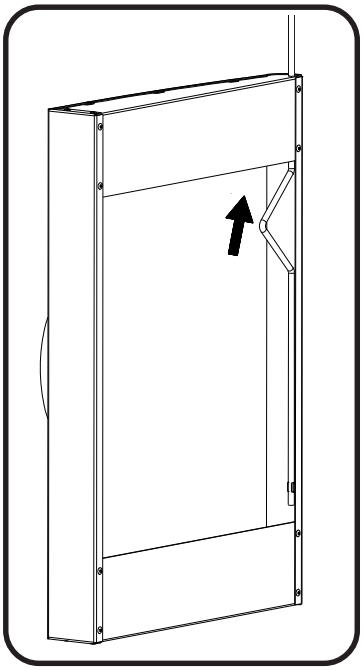
4 X N735-0003
(1/4" FEDERRING)

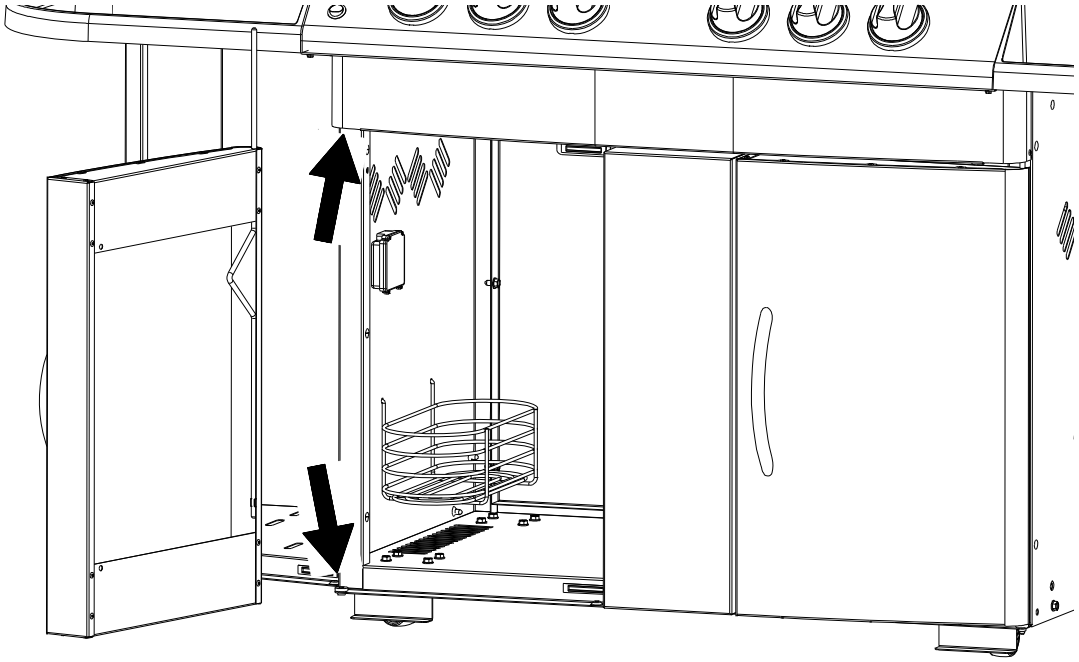


18 Installation der Schranktür

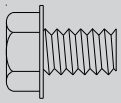
Türgriff an der Türvorderseite mit zwei 1/4-20 x 3/8"-Schrauben und zwei 1/4"-Federringen (pro Tür) installieren.
Drehstange durch das Loch an der inneren Türoberseite führen. Tür mit einer Hand halten und Drehstange in das das Loch an der Unterseite des Vorderträgers führen. Wenn die Drehstange sicher eingeführt ist, abwärts durch das Loch an der Türunterseite in die Türscharnier-Buchse im unteren Regalboden gleiten lassen.







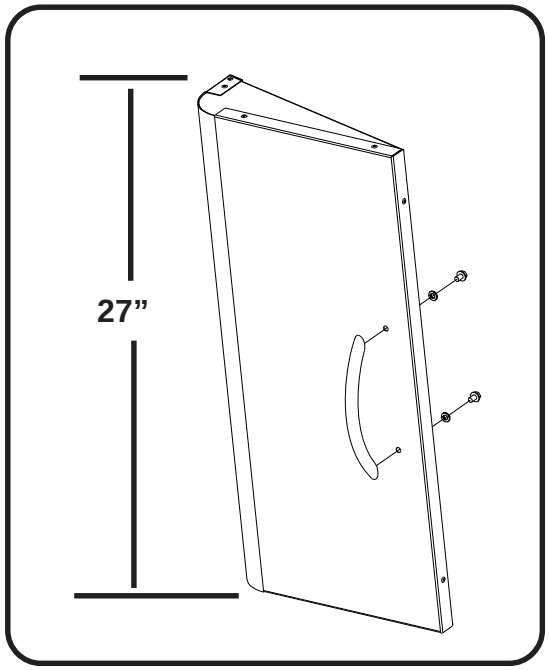
4 x N570-0073
(1/4-20 X 3/8")

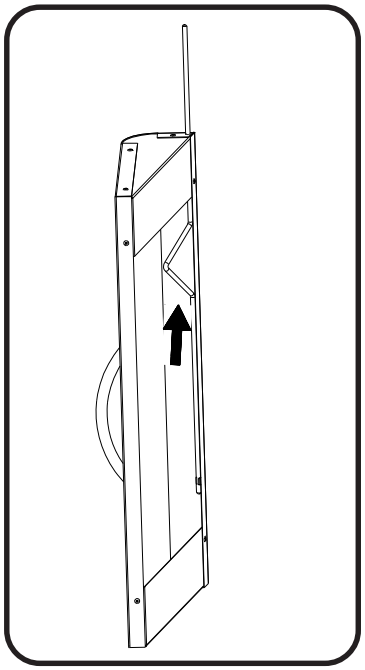


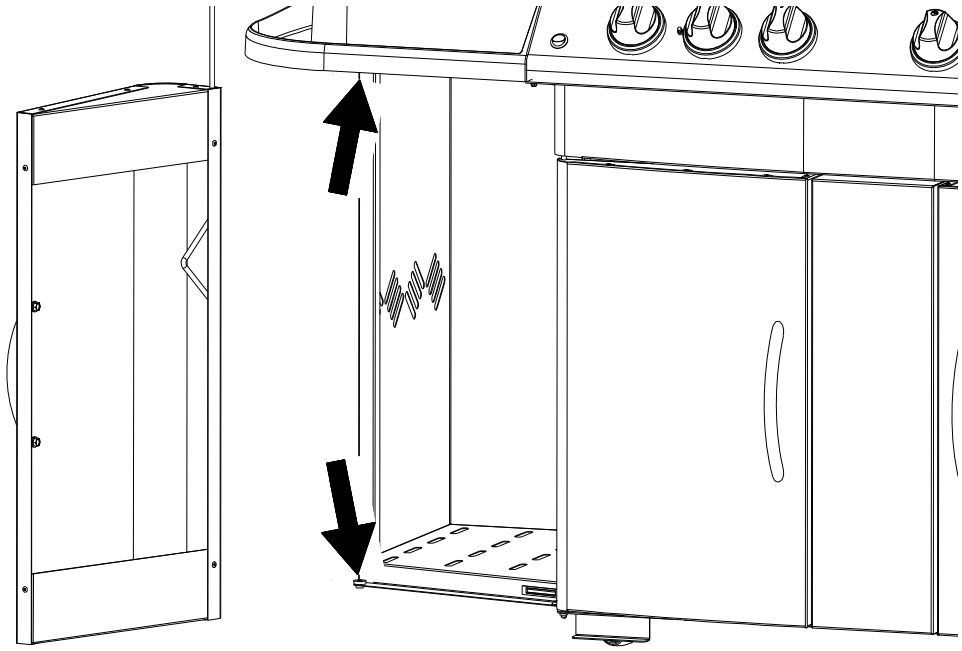
4 X N735-0003
(1/4" FEDERRING)

19 Installation der Seitenschranktür

Türgriff an der Türvorderseite mit zwei 1/4-20 x 3/8"-Schrauben und zwei 1/4"-Federringen (pro Tür) installieren.
Drehstange durch das Loch an der inneren Türoberseite führen. Tür mit einer Hand halten und Drehstange in obere Buchse des Schranks führen. Wenn die Drehstange sicher eingeführt ist, abwärts durch das Loch an der Türunterseite in die Türscharnier-Buchse gleiten lassen.



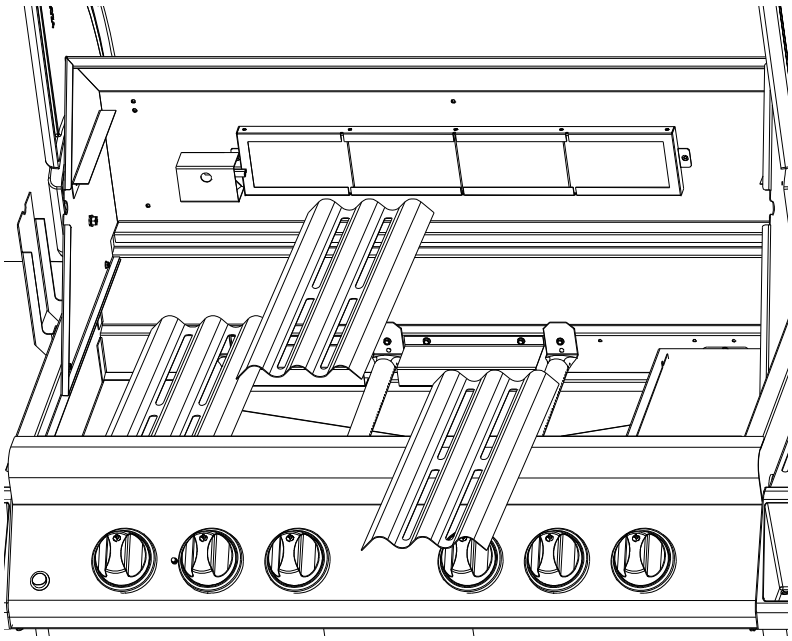


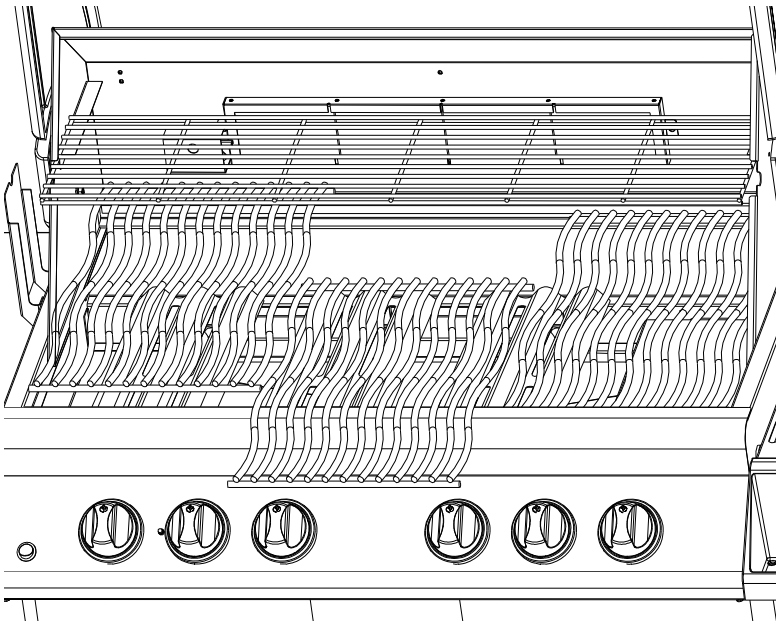


3 X N305-0057
3 X N305-0060
1 X N520-0024

20 Installation von Glühplatte, Grill und Warmhalterost

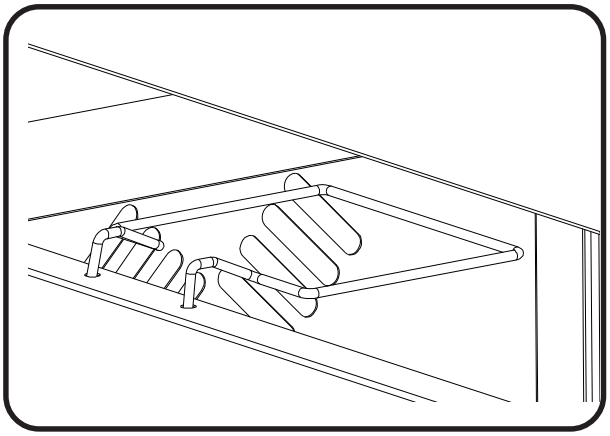
Glühplatte in Grilleinsatz einsetzen, jeweils eine über jedem Rohrbrenner, mit den Schlitzen nach unten,
damit tropfendes Fett ablaufen kann.
Warmhalterost auf den Winkelhaltern im Haubeninnern ablegen und Grillroste so in das Gerät einsetzen, dass sie auf der rückseitigen und vorderen Lippe des Grillaufsatzes aufliegen.

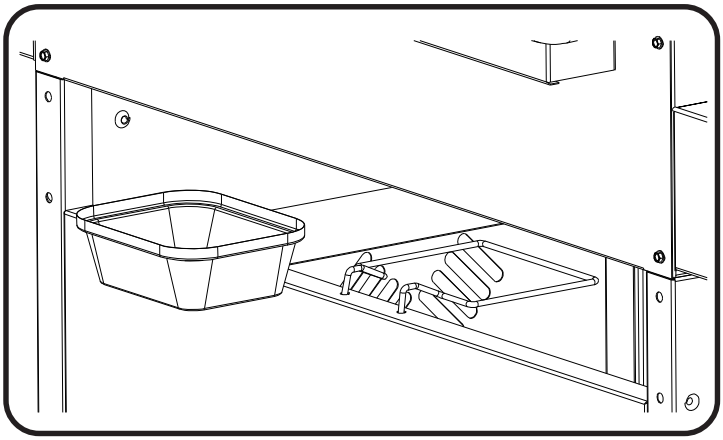




21 Installation des Fett-Auffangbehälters und Halters

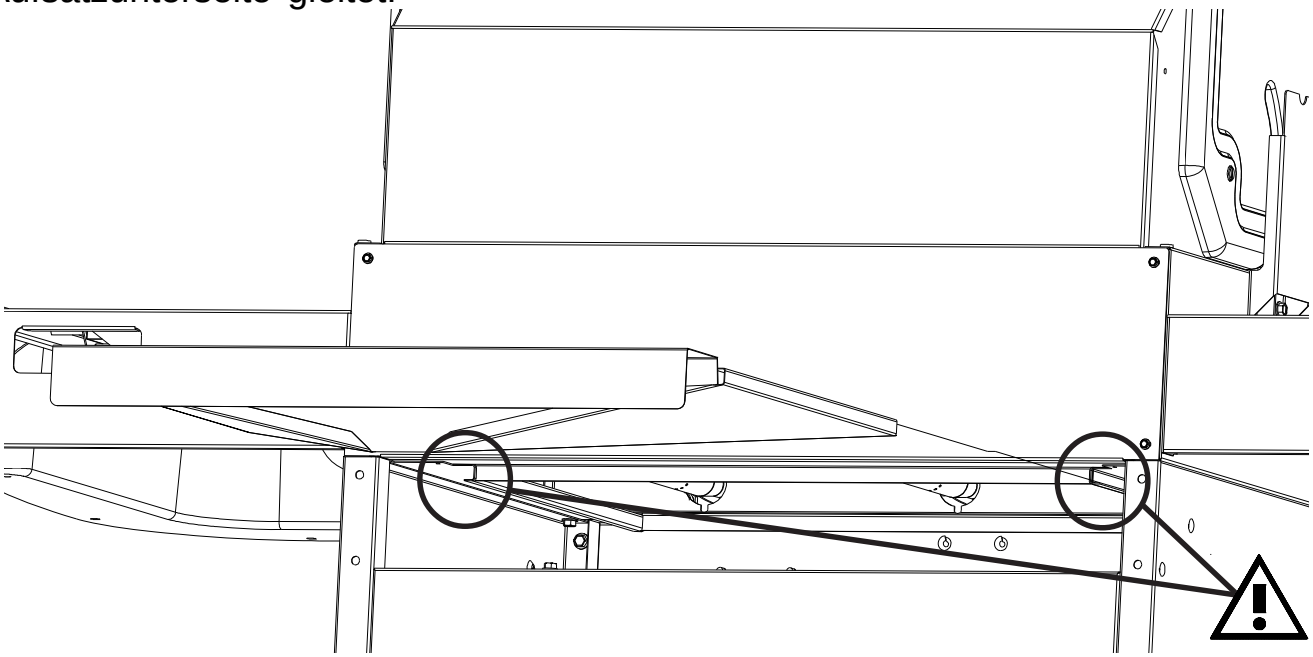
Den Halter für den Fett-Auffangbehälter in die beiden Löcher in der Mitte des rückseitigen Panels einstecken. Den Aluminium-Fett-Auffangbehälter in den Halter einsetzen.



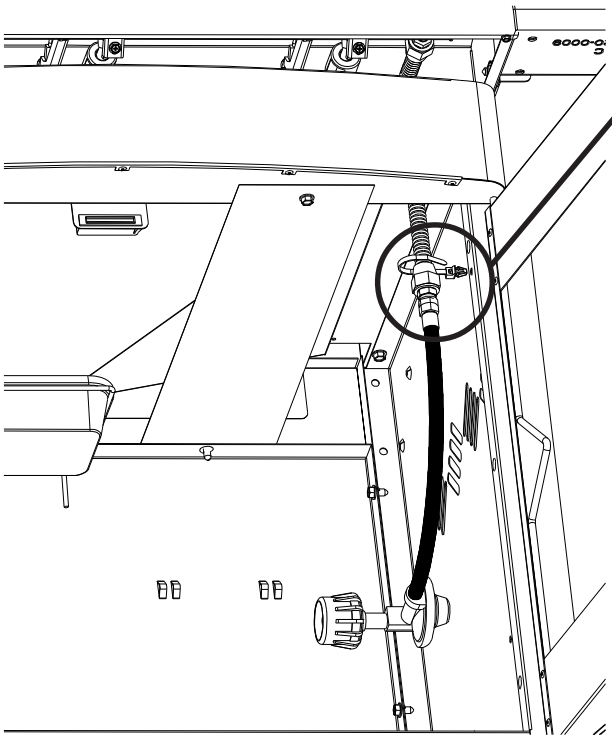


22 Installation der Auffangschale

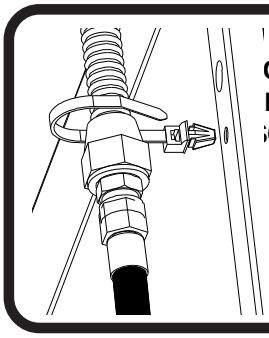
Auffangschale in die Rückseite des Grillaufsatzes einschieben (wie gezeigt). Sicherstellen, das die Auffangschale leichtgängig auf den Schienen an der Aufsatzunterseite gleitet.



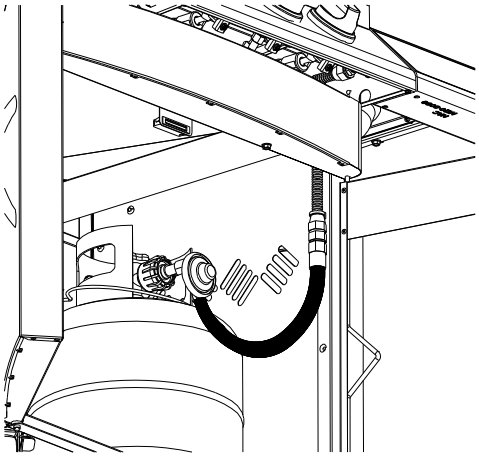
NUR FÜR PROPANGAS – KORREKTER SCHLAUCHANSCHLUSS



Sicherstellen, dass sich der Druckregler in dem schmalen Raum zwischen dem Tank-Hitzeschild und der rechten Schrankseite befindet.



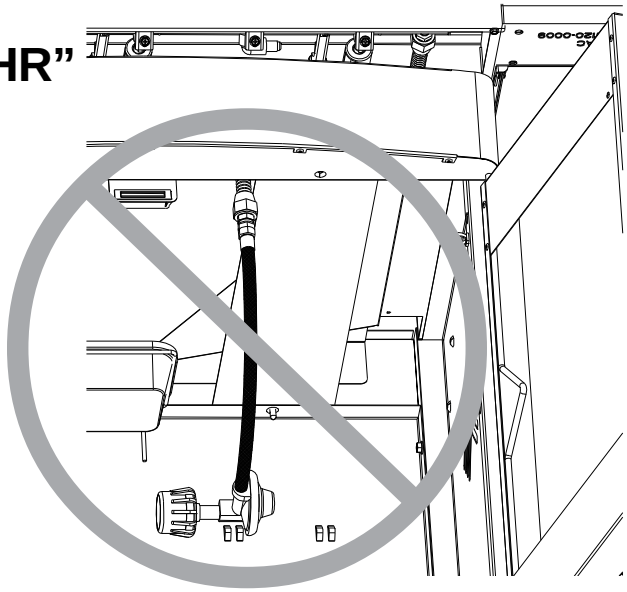
CHLAUCH MIT DEM MITGELIEFERTEN CHLAUCHHALTER-CLIP AM SEITENPANEL BEFESTIGEN.



NUR FÜR PROPANGAS – INKORREKTER SCHLAUCHANSCHLUSS

„ACHTUNG – FEUERGEFAHR”

Der Schlauch des Druckreglers muss so angebracht sein, dass der Schlauch keinen Kontakt mit der Unterseite des Grills oder der Auffangschale hat. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden führen.



ANWEISUNGEN ZUR SUCHE NACH UNDICHTEN STELLEN (GASLECKTEST)

⚠ VORSICHT

Keine offene Flamme zur Suche nach Gaslecks verwenden. Den Gaslecktest an einer Stelle durchführen, die frei von Funkenschlag und offenen Flammen ist. Funken oder offene Flammen können zu Bränden oder Explosion, Sachschäden, schwerer Körperverletzung oder Tod führen.

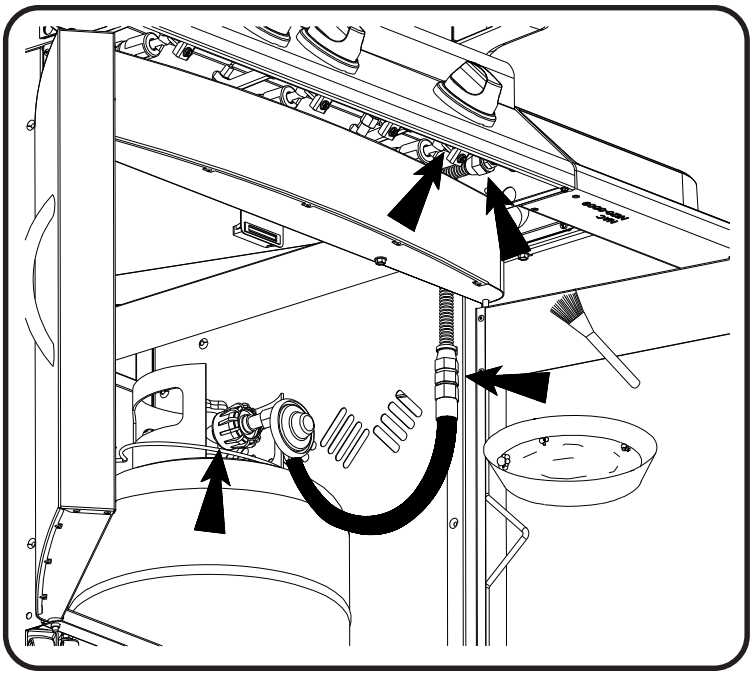
GASLECKTEST: Dieser Test muss vor der ersten Inbetriebnahme, jährlich und nach jedem Austausch oder Wartung von Gaskomponenten ausgeführt werden. Während der Durchführung dieses Tests nicht rauchen und alle möglichen Zündquellen entfernen. Siehe Gaslecktest-Diagramm für die zu prüfenden Bereiche.

1. Alle Brenner müssen ausgeschaltet sein. Drehen Sie den Regler der Gaszufuhr auf.
2. Mit Flüssigseife und Wasser eine Seifenlösung zu gleichen Teilen (50/50) herstellen und mit einer Bürste auf alle Anschlüsse und Verbindungen des Druckreglers, Schlauchs, Verteilers und der Ventile auftragen.
3. Ein Gasleck wird durch Blasenbildung angezeigt. Lose Anschlüsse festziehen oder das Teil ersetzen. Empfehlungen zum Austausch von Teilen erhalten Sie von unseren Kundendienstmitarbeitern.
4. Sollte das Leck weiter bestehen, das Gas abstellen, den Grill von der Gaszufuhr abnehmen und den Grill durch Ihr Gasversorgungsunternehmen oder den Händler überprüfen lassen. Das Gerät nicht benutzen, bis das Leck behoben ist.
5. Gaszufuhr abstellen.

⚠

DURCHFÜHRUNG EINES GASLECKTESTS IST ERFORDERLICH:

- VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GRILLS, AUCH WENN DER GRILL VOM HÄNDLER MONTIERT WURDE.
- MINDESTENS EINMAL PRO JAHR.
- NACH JEDEM AUSTAUSCH EINER GASKOMPONENTE.



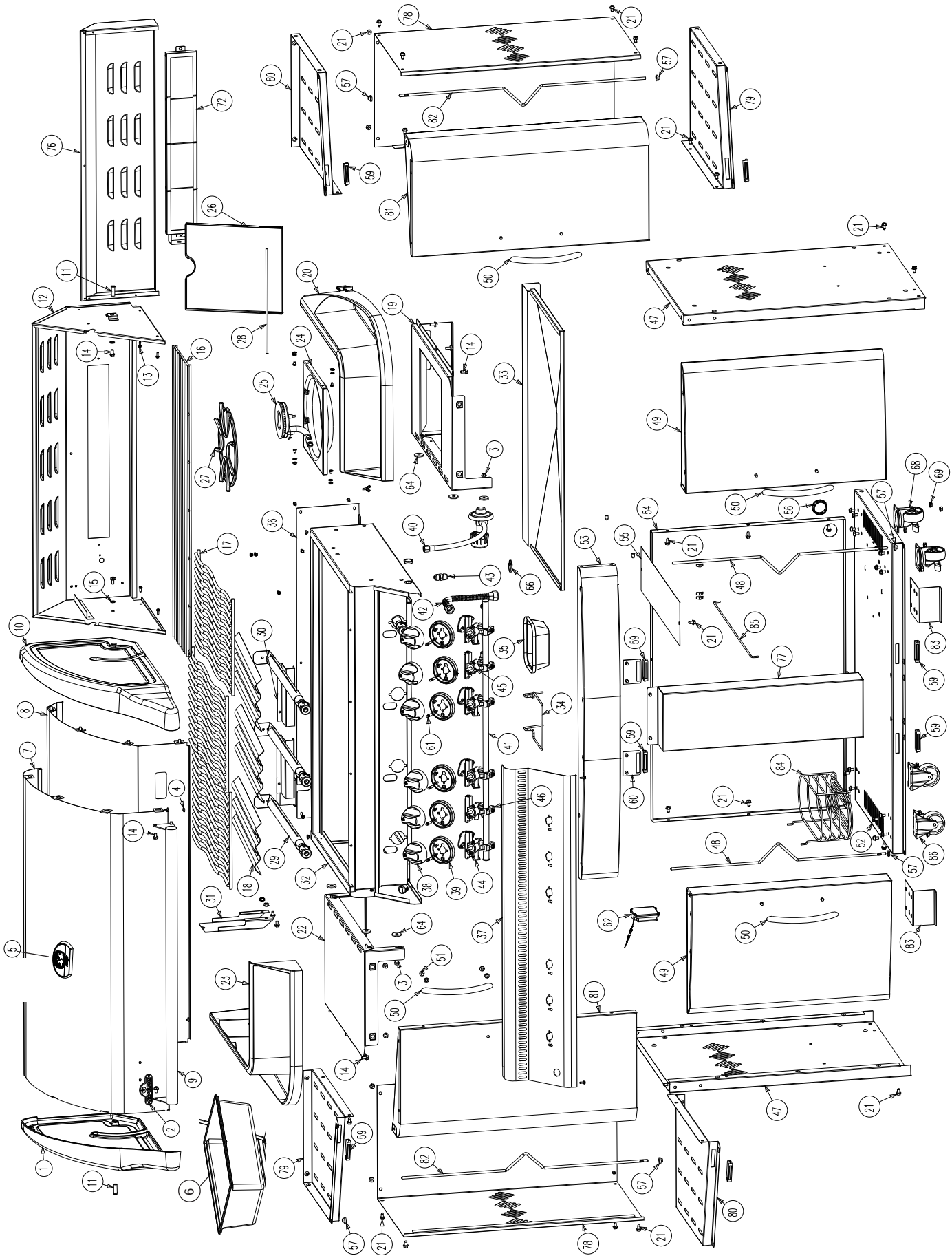
STÜCKLISTE

Position	Teilenr.	Beschreibung	605
1	N135-0024K	linkes Hauben-Gussteil	x
2	N385-0129	NAPOLEON-Logo	x
	W450-0005	Logo-Federclip	x
3	N570-0082	1/4-20 X 5/8	x
4	N510-0010	schwarzer Silikon-Haubenanschlagschutz	x
5	N685-0005	Thermometer	x
6	N185-0003	EIS-Wanne	x
7	N335-0044L	Edelstahl-Haubeneinsatz	x
8	N585-0042	Hitzeschild Haube	x
9	N010-0588	Haubengriff	x
10	N135-0025K	rechtes Hauben-Gussteil	x
11	N570-0015	Hauben-Pivotschraube	x
12	N010-0592	Hauben-Baugruppe	x
13	N570-0008	Nr. 8 x 1/2"-Schraube	x
14	N570-0073	1/4-20 X 3/8”-Schraube	x
15	N735-0003	1/4"-Federring	x
16	N520-0024	Warmhalterost	x
17	N305-0060	Grillroste – Edelstahlstäbe	x
18	N305-0057	Glühplatte	x
19	N010-0586	Edelstahl-Seitenablage - rechts	x
20	N120-0009	LUXIDIO- Abschlusskappe für Seitenablage, rechts	x
21	N570-0080	Nr. 14 x 1/2"-Schraube	x
22	N010-0616	Edelstahl-Seitenablage - links	x
	n335-0048	EIS-Wanne haube	x
23	N120-0008	LUXIDIO- Abschlusskappe für Seitenablage, links	x
24	N500-0035K	Seitenbrenner-Platteneinsatz	x
25	N100-0037	Seitenbrenner	x
26	N335-0043	Seitenbrennerhaube	x
27	N305-0070	Seitenbrennerring	x
28	N555-0019	Seitenbrenner-Drehstange	x
29	N100-0036	Hauptbrenner	x
30	N080-0208	Befestigung für Hauptbrenner-Querzündung	x
31	N475-0199	Drehspießhalterung	x
32	N010-0598	Aufsatz	x
33	N010-0512	Auffangschale	x
34	N160-0014	Fett-Auffangbehälter	x
35	N710-0062	Ersatz-Fett-Auffangbehälter (5 Stück)	x
36	N200-0079P	rückseitige Abdeckung	x
37	N475-0240-GB	Bedienleiste UK	x
	N475-0240-NL	Bedienleiste NL	x
	N475-0240-IT	Bedienleiste IT	x
38	N380-0011	Bedienelement	x
39	N051-0003	Bedienelement-Einfassung	x
40	N530-0017	1-Auslass-Druckregler UK	x
	N530-0019	1-Auslass-Druckregler NL	x
	N345-0005	Erdgasschlauch IT	x
41	N010-0510-30	Verteiler-Baugruppe inkl. Ventile	x
42	N720-0044	Verteiler-Flexverbindung	x
43	N255-0027	Überwurfmutter 3/8" - 3/8"	x
44	N725-0034-30	Hauptbrennerventil inkl. Nr. 58 -Öffnung	x
45	N725-0032	Seitenbrennerventil	x
	N455-0057	Seitenbrenner Öffnung Nr. 66	x
	N720-0055	Seitenbrenner Gaszufuhrleitung	x
	N160-0016	Seitenbrenneröffnungs-Clip	x
	N750-0016	Elektrodendraht	x
	N555-0025	Streichholzhalter	x

STÜCKLISTE

Position	Teilenr.	Beschreibung	605
46	N725-0036	Seitenbrennerventil	x
47	N475-0236P	linkes / rechtes Panel für Seitenschrank	x
48	N555-0018	Türdrehstange	x
49	N010-0506	Wagentür-Baugruppe	x
50	N325-0048	Tür-/Schubladengriff	x
51	N570-0073	Schrauben für Tür-/Schubladengriff	x
52	N590-0150P	unterer Regalboden	x
53	N010-0515	Stabilisierungsleiste für Vorderschrank	x
54	N475-0189P	rückseitiges Panel für Wagen	x
55	N585-0041P	Hitzeschild	x
56	N105-0002	Einschnapp-Buchse	x
57	N105-0011	Türscharnier-Buchsen	x
59	N430-0002	Magnetschnapper	x
	N370-0525	Montagematerial, Beutel	x
60	N080-0210	Stabilisierungsleiste	x
61	N750-0021	Kabelführung LED	x
62	N190-0001	Batteriefach	x
	W043-0002	„AA-Batterie	x
64	N735-0001	isolierte Unterlegscheibe	x
	N105-0001	Buchse 7/8"	x
66	N640-0001	Schlauchhalter-Clip	x
68	N130-0012	drehbare Lenkrollen	x
69	N450-0027	Sperrmutter 1/4-20	x
70	N010-0499	Infrarot-Hauptbrenner	x
71	N080-0207	Befestigung für Infrarotbrenner	x
72	N010-0527P-30	rückseitiger Infrarotbrenner	x
	N720-0053	rückseitiger Brenner - Gaszufuhrleitung	x
74	N240-0024P	rückseitiger Brenner, Elektrode inkl. Pilot	x
75	N080-0206	rückseitiger Brenner, Elektrodenabdeckung	x
	N570-0079	rückseitiger Brenner, Schraube für Elektrodenabdeckung	x
	N615-0011	rückseitiger Brenner, Abstandhalter für Elektrodenabdeckung	x
76	N200-0080	rückseitiger Infrarotbrenner, Abdeckung	x
77	N475-0200	verkleideten Mittelstrebe	x
78	N475-0191P	linkes / rechtes Panel für Seitenschrank	x
79	N475-0192P	oberes/unteres Panel für Seitenschrank „A“	x
80	N475-0198P	oberes/unteres Panel für Seitenschrank „B“	x
81	N010-0516	Schranktür-Baugruppe	x
82	N555-0023	Drehrohr für Schranktür	x
83	N080-0212	Befestigungen (zur Stabilisierung)	x
84	N590-0164	Gew ürzhalter	x
85	N555-0027	Tankarretierstange	x
86	N130-0013	nicht drehbare Lenkrollen	x
	64605-GB	Drehspieß-Set UK	ac
	64605-NL	Drehspieß-Set NL/IT	ac
	63605	Abdeckhaube, Vinyl	ac
	56017	Edelstahlgrillplatte	ac
	67730	Holzkohlenw anne	ac
	62007	Ersatz-Fett-Auffangbehälter (5 Stück)	ac

x - enthalten ac - Zubehör



FAXNR.: 705 727 4282

BESTELLFORMULAR FÜR ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

BITTE IN DRUCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

ANSPRECHPARTNER:_____

LIEFERANSCHRIFT :_____

_____

_____

_____

TELEFON :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

KREDITKARTENNR. (VISA, MASTERCARD) :_____ **GÜLTIG BIS:** _____

UNTERSCHRIFT:_____

ANZAHL	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG

ARTIKEL KÖNNEN U. U. STEUERPFLICHIG SEIN
TRANSPORTKOSTEN NICHT ENTHALTEN

FALLS SIE EINE BESTÄTIGUNG WÜNSCHEN,BITTE FAXNUMMER ODER E-MAIL-ADRESSE ANGEBEN

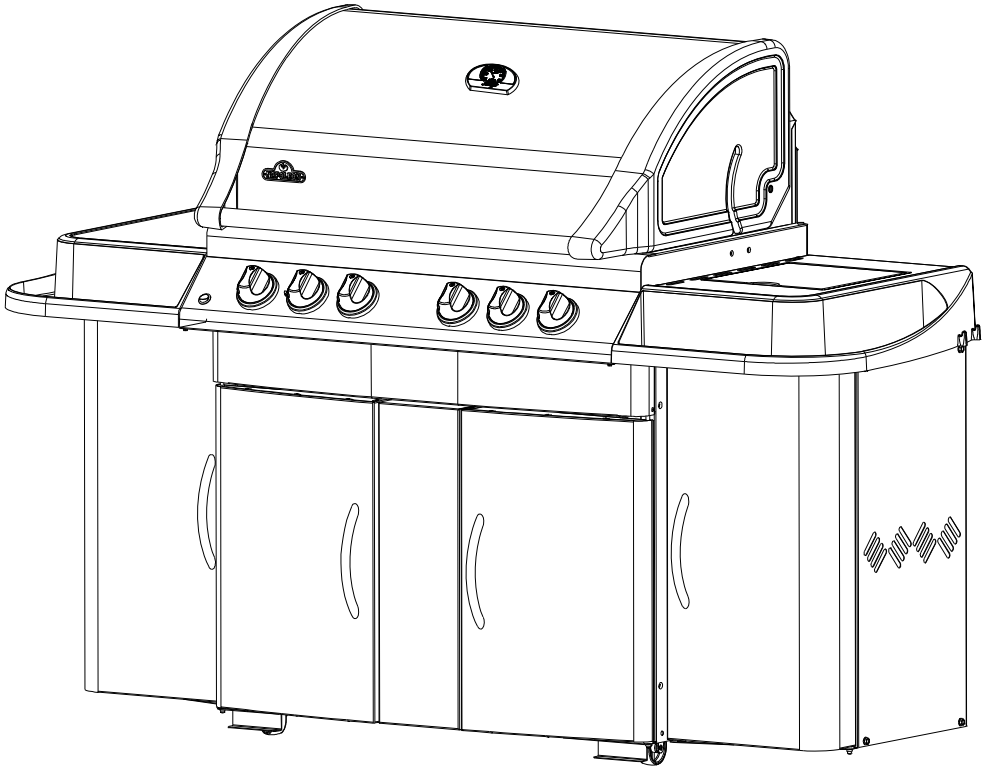
APPLICARE QUI L'ETICHETTA CON IL NUMERO DI SERIE CHE SI TROVA SULL'IMBALLAGGIO

Numero di serie XXXXXX000000
MODELLO N.

NAPOLEON®

GOURMET GRILLS

Award Winning Products



ISTRUZIONI DI ASSEMBLAGGIO E FUNZIONAMENTO DEL GRILL

MIRAGE 605

GRILL A GAS PER ESTERNI, IN ACCIAIO INOSSIDABILE

SOLO PER USO ESTERNO

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL GRILL.

NON ACCENDERE QUESTO GRILL PRIMA DI AVER LETTO LE ISTRUZIONI NELLA RELATIVA SEZIONE IN QUESTO MANUALE

CE

NAPOLEON APPLIANCE CORPORATION.,
214 BAYVIEW DR., BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 TELEFONO: +1 (705)726-4278
FAX: +1 (705)725-2564 EMAIL: care@nac.on.ca SITO WEB: www.napoleongrills.com

N415-0157CE FEB 03/09

GRAZIE PER AVER SCELTO NAPOLEON

I prodotti NAPOLEON sono realizzati con componenti e materiali di qualità superiore, e assemblati da tecnici esperti, fieri del loro lavoro. Il gruppo del fornello e della valvola è stato collaudato contro le perdite di gas e il loro funzionamento è stato accertato presso una stazione di controllo qualità. Il grill è stato attentamente ispezionato da un tecnico qualificato prima dell'imballaggio per garantire a voi, i nostri clienti, la qualità che vi aspettate da NAPOLEON.

Qui alla Napoleon ci dedichiamo a voi, i nostri stimati clienti. Vogliamo offrirvi un'esperienza di cucina alla griglia indimenticabile. Questo manuale vi aiuterà a montare, installare e mantenere il vostro nuovo grill in maniera appropriata. Prima di utilizzare il nuovo grill è importante leggere e capire l'intero manuale e accertarsi di aver appreso pienamente tutte le precauzioni di sicurezza e le funzioni del grill. Quando seguirete con cura le istruzioni qui contenute vi assicurerete molti anni di uso spensierato. Se, per qualsiasi motivo, il grill non dovesse soddisfare le vostre aspettative, vi inviatiamo a chiamare il nostro centro di assistenza al +1-866-820-8686 (numero verde valido solo in Nord America) tra le ore 15:00 e 23:00 (ora italiana) o a visitare il nostro sito Web.

GARANZIA LIMITATA A VITA DEL VOSTRO GRILL A GAS NAPOLEON

NAPOLEON garantisce che i materiali e la manodopera del vostro nuovo grill a gas NAPOLEON saranno privi di difetti per tutta la durata del grill. La garanzia copre l'alluminio pressofuso (esclusa la vernice), i vassoi LUXIDIO®, i fornelli in acciaio inossidabile, gli inserti del coperchio in acciaio inossidabile e le maniglie del coperchio. La garanzia è soggetta alle condizioni qui di seguito descritte. Durante i primi cinque anni NAPOLEON sostituirà le parti suddette a nostra discrezione e a nostre spese. A partire dal sesto anno NAPOLEON fornirà le parti di ricambio al 50% del prezzo normale di vendita al pubblico.

I componenti quali le piastre per la scottatura degli alimenti in acciaio inossidabile, le griglie di cottura in acciaio inossidabile, le valvole e il sistema di accensione, i termostati, le manopole e i fornelli in ceramica a infrarossi sono coperti da garanzia e Napoleon fornirà gratuitamente le parti di ricambio durante i primi due anni della garanzia limitata.

I componenti quali i regolatori, le rotelle, le teglie scaldavivande, i tubi e i connettori, I-GLOW™, i dispositivi di fissaggio e gli accessori sono coperti da garanzia e NAPOLEON fornirà gratuitamente le parti di ricambio durante il primo anno della garanzia limitata.

NAPOLEON declina ogni responsabilità per qualsiasi spesa di trasporto, manodopera o dazi di esportazione.

CONDIZIONI E LIMITAZIONI

"NAPOLEON garantisce i propri prodotti contro difetti di fabbricazione solo nei confronti dell'acquirente originale, a condizione che l'acquisto sia avvenuto tramite un rivenditore autorizzato da NAPOLEON. La garanzia è soggetta alle seguenti condizioni e limitazioni: "Questa garanzia di fabbrica non è trasferibile e non può assolutamente essere estesa dai nostri rappresentanti. Il grill a gas deve essere installato da un tecnico o concessionario specializzato e autorizzato. L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni di installazione accluse al prodotto, e in conformità a tutte le norme edilizie e antincendio locali e nazionali. Questa garanzia limitata non copre i danni causati da uso improprio, mancata manutenzione, incendi causati da depositi di grasso, ambienti ostili, incidenti, modifiche, abuso o negligenza. L'installazione di parti di altri fabbricanti rende nulla questa garanzia.

Questa garanzia limitata non copre i graffi, le ammaccature, le finiture in vernice, la corrosione o discolorazione causata dal calore, i detergenti abrasivi e chimici, la scheggiatura di parti in smalto di porcellana o qualsiasi componente utilizzato nell'installazione del grill a gas.

Nel caso le parti si deteriorassero al punto da compromettere il funzionamento del grill durante il periodo di garanzia, verranno forniti i relativi ricambi.

Solo durante il primo anno la garanzia è valida anche per la sostituzione di parti difettose nel materiale o nella manodopera, a patto che il prodotto sia stato utilizzato secondo le istruzioni fornite e in condizioni normali.

Dopo il primo anno, relativamente a questa Garanzia limitata a vita di President, NAPOLEON può – a sua discrezione – declinare qualsiasi responsabilità nei confronti della garanzia stessa, rimborsando all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso di qualsiasi parte in garanzia ma difettosa.

NAPOLEON declina ogni responsabilità per l'installazione, la manodopera o qualsiasi altro costo o spesa relativi alla reinstallazione della parte sostituita sotto garanzia, e tali spese non sono coperte da questa garanzia.

A prescindere da qualsiasi clausola contenuta nella presente Garanzia limitata a vita di President, la responsabilità di NAPOLEON in questa garanzia è definita come sopra e non sarà in nessun caso estesa per coprire danni fortuiti, conseguenti o indiretti.

Questa garanzia definisce gli obblighi e le responsabilità di NAPOLEON riguardo al grill a gas NAPOLEON e qualsiasi altra garanzia – esplicita o implicita – relativa a questo prodotto, i suoi componenti o accessori è esclusa.

NAPOLEON non si assume, e non autorizza alcuno a nome suo, alcuna responsabilità relativamente alla vendita di questo prodotto. NAPOLEON non sarà responsabile per fiammate, colpi d'aria causati da condizioni atmosferiche quali i forti venti o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON declina ogni responsabilità per qualsiasi danno al grill dovuto a condizioni atmosferiche, grandine, manipolazione brusca, agenti chimici o detergenti dannosi. È necessario esibire l'originale o una copia della ricevuta d'acquisto ogni volta che si espone un reclamo in garanzia a NAPOLEON. NAPOLEON si riserva il diritto di effettuare un controllo del prodotto o di parti del prodotto prima di effettuare interventi e riparazioni in garanzia.

NAPOLEON declina ogni responsabilità per qualsiasi spesa di trasporto, manodopera o dazi di esportazione.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe risultare in danni alla proprietà, alla persona e persino provocare la morte. Leggere e seguire tutte le avvertenze e istruzioni di questo manuale prima di utilizzare il grill. Qualsiasi modifica apportata al grill potrebbe essere pericolosa.

REGOLE DA SEGUIRE PER UN FUNZIONAMENTO SICURO AVVERTENZA

PERICOLO: LEGGERE CON ATTENZIONE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL GRILL. LA MANCATA OSSERVANZA PRECISA DI QUESTE ISTRUZIONI POTREBBE RISULTARE IN UN INCENDIO, PROVOCANDO GRAVI DANNI ALLA PERSONA O PERSINO LA MORTE. NON SPOSTARE IL GRILL DURANTE L'USO.

- Leggere tutto il manuale di istruzioni prima di utilizzare il grill.
- Il grill non deve essere alterato in nessuna circostanza.
- Seguire con attenzione le istruzioni di accensione.
- Quando il grill non è in uso è necessario chiudere la valvola della bombola di propano.
- Tenere lontani dal grill caldo i bambini e gli animali domestici, e NON consentire ai bambini di arrampicarsi nell'armadietto.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Non muovere il grill quando caldo o acceso.
- Il grill non deve essere installato su veicoli e/o su barche.
- Il grill deve essere riposto solo all'aperto, in una zona ben ventilata e non deve essere utilizzato all'interno di edifici, garage o aree chiuse.
- Mantenere una distanza adeguata da materiali combustibili (41 cm dal retro dell'unità, 18 cm dai lati). Si raccomanda di tenere una distanza ancora maggiore (61 cm) nella vicinanza di rivestimenti in vinile o di vetrate di grandi dimensioni.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione del vano della bombola siano sempre prive di ostruzioni e rifiuti.
- Non porre il grill sotto una costruzione infiammabile non protetta.
- Gli ambienti molto ventosi possono influire negativamente sulle prestazioni del grill.
- Quando il grill viene riposto all'interno di una costruzione, la bombola di propano deve essere scollegata dal grill e risposta in una zona esterna ben ventilata. Le bombole non devono essere riposte all'interno di edifici, garage o altre zone chiuse.
- Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di ogni uso. In presenza di eccessiva abrasione o usura, prima di utilizzare nuovamente il grill è necessario sostituire il tubo con il kit specificato dal fabbricante.
- Non riporre mai una bombola di gas propano liquido di riserva sotto o vicino al grill.
- Prima del primo utilizzo, verificare che non vi siano perdite in alcuno dei punti di connessione (anche nel caso di acquisto di grill già montato). Ripetere la verifica ogni anno, o ogni qualvolta venga sostituito un qualsiasi componente del gruppo di alimentazione del gas.
- Non usare mai gas naturale in unità intese per gas propano.
- Non usare mai un liquido accenditore per avviare il grill.
- Utilizzare i bricchetti per carbonella solo con un vassoio apposito di Napoleon progettato per il grill specifico.
- Le manopole dei fornelli devono essere spente quando si apre la bombola del gas.
- Non accendere i fornelli quando il coperchio del grill è chiuso.
- Non operare contemporaneamente il fornello posteriore e quello principale.
- Durante il preriscaldamento è necessario chiudere il coperchio.
- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo – mantenere una distanza appropriata dalla parte inferiore dell'unità.
- Pulire con regolarità il vassoio di raccolta dei grassi per evitare la formazione di incrostazioni, possibile causa di incendi.
- Verificare che le piastre per la scottatura degli alimenti siano correttamente posizionate, come da istruzioni.
- Non riporre sui ripiani laterali liquidi di accensione, fiammiferi o qualsiasi altro tipo di combustibile.
- Tenere il tubo di alimentazione del gas lontano da superfici calde.
- Tenere i cavi elettrici lontani da acqua o superfici calde.
- Ispezionare periodicamente i tubi Venturi del fornello a infrarossi e verificare che non siano presenti ragnatele o altre ostruzioni. In caso di ostruzioni, pulire con cura i tubi.

BOMBOLA DEL GAS

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare esclusivamente bombole del gas conformi alle norme nazionali e regionali applicabili. Il peso minimo della bombola è pari a 13 kg per le unità a butano e a 6 kg per quelle a propano. Verificare che la bombola sia in grado di alimentare sufficientemente l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi alla compagnia del gas locale.

• Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.

• Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.

• Tutte le bombole di peso pari o superiore a 7 kg devono essere collocate all'esterno del telaio (sotto il ripiano destro) su una superficie piana. Le bombole di peso inferiore a 7 kg possono essere collocate all'interno del telaio, nello scaffale inferiore. Soltanto le bombole collegate all'apparecchio possono essere conservate all'interno del telaio, o accanto all'apparecchio. Le bombole di scorta non devono essere conservate in prossimità di un'unità in funzione. Non esporre le bombole a temperature estreme o alla luce diretta del sole.

IMPORTANTE: assicurarsi che il tubo sia disposto in modo da mantenere spazio libero sotto l'unità. I tubi a contatto con superfici a temperature elevate possono fondersi e perdere, provocando incendi.

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA: verificare che il tubo regolatore del gas non sia attorcigliato. Togliere il tappo o il cappuccio dalla valvola di alimentazione della bombola. Stringere il regolatore sulla valvola della bombola. Prima di usare il barbecue, verificare che non vi siano perdite in alcun raccordo. Eseguire questa verifica una volta all'anno, ogni volta che si collega una bombola o che si sostituisce una parte del sistema.

⚠ IMPORTANTE

• L'installazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato in installazioni a gas, e prima di accendere il grill è necessario assicurarsi che non vi siano perdite nei punti di connessione.
• Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo dei grassi.
• Non far passare il tubo nello spazio tra il ripiano inferiore e il pannello posteriore.
• Non far passare il tubo lungo la parte superiore del pannello posteriore.
• Assicurarsi di serrare tutti i punti di connessione dei tubi con l'aiuto di due chiavi inglesi. Non usare nastro di teflon o sigillanti per le connessioni.
• Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con superfici molto calde – potrebbe fondersi e perdere gas, provocando un incendio.
• Non riporre il tubo in eccesso nel vano della bombola: le probabilità di contatto con una superficie calda sono maggiori e il tubo potrebbe fondersi, perdere e provocare un incendio.
• Con una soluzione di acque e sapone verificare che non vi siano perdite di gas nei punti di connessione, come spiegato in questo manuale nella relativa sezione.

TUBO DEL GAS

• Se il tubo e il regolatore non sono forniti dal fabbricante, utilizzare esclusivamente tubi e regolatori conformi alle norme nazionali e regionali applicabili.
• Assicurarsi che il tubo non entri a contatto con unto, grasso caldo gocciolante o superfici calde dell'apparecchio.
• Verificare regolarmente il tubo. In caso di strappi, fusione o usura, sostituire il tubo prima di usare l'apparecchio.
• La lunghezza raccomandata del tubo è pari a 0,5 m e non deve superare 1,5 m.
• Durante l'installazione, verificare che il tubo non sia attorcigliato o intrecciato.
• Sostituire il tubo prima della data di scadenza indicata sul tubo stesso.

DATI TECNICI

La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

FORNELLO	DIMENSIONI FORO I	PORTATA TERMICA (GLOBALE) (TOTALE)	CONSUMO GAS (TOTALE)
PRINCIPALE	58 (1,07mm)	19,2kW	1396 g/h
POSTERIORE	58 (1,07mm)	5,3 kW	385 g/h
LATERALE	66 (0,84mm)	2,8 kW	204 g/h

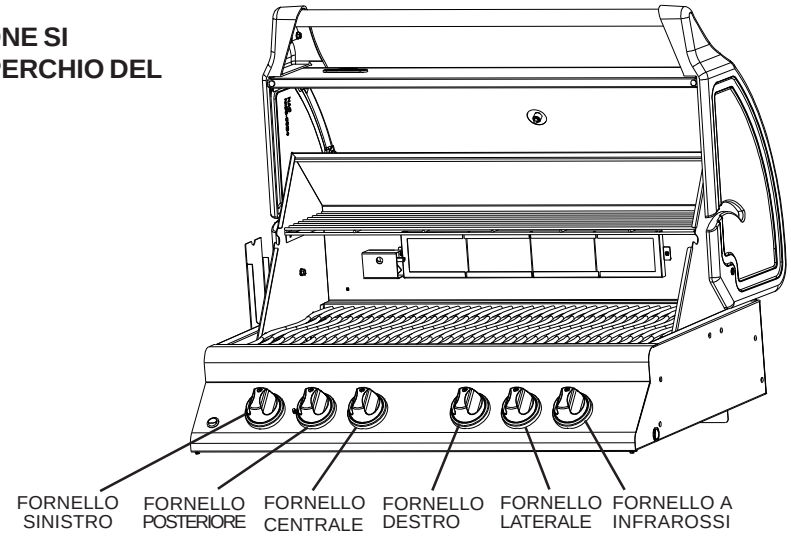
Livelli di gas/pressione: controllare che i valori nominali indicati sulla targa corrispondano all'elenco seguente.

Categoria gas	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Dimensioni foro (vedi sopra)	I	I	I
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
Paesi	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Non alterare o manomettere il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che erogano la pressione indicata nella tabella precedente. Per il gas butano deve essere utilizzato un regolatore da 28-30 mbar; per il gas propano, uno da 37 mbar. I grill programmati per un funzionamento a 50mbar sono dotati di regolatore interno. Questo è tarato per una pressione di uscita pari a 30mbar, e non vi devono essere apportate modifiche o regolazioni. Come ricambio utilizzare unicamente il regolatore specificato dal costruttore: Maxitrol modello numero RV47LSMF**.**

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

LE ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE SI TROVANO ANCHE SOTTO IL COPERCHIO DEL FORNELLO LATERALE.



APRIRE IL COPERCHIO.

DOPO AVER VERIFICATO CHE I CONTROLLI DEI FORNELLI SIANO SPENTI, APRIRE LA VALVOLA DI ALIMENTAZIONE DEL GAS.

ACCENSIONE FORNELLO PRINCIPALE

1. SPINGERE E GIRARE LENTAMENTE LA MANOPOLA DI UNO DEI FORNELLI PRINCIPALI FINO ALLA POSIZIONE 'HIGH'. IN QUESTO MODO SI AVVIERÀ IL PILOTA CHE, A SUA VOLTA, ACCENDERÀ IL FORNELLO DESIDERATO. SE IL PILOTA SI AVVIA, TENERE LA MANOPOLA PREMUTA FINO ALL'ACCENSIONE DEL FORNELLO, QUINDI RILASCIARLA.

2. SE IL PILOTA NON SI ACCENDE, RIPORTARE IMMEDIATAMENTE LA MANOPOLA ALLA POSIZIONE 'OFF' E RIPETERE IL PASSAGGIO 1 PIÙ VOLTE.

3. SE IL PILOTA E IL FORNELLO NON SI ACCENDONO ENTRO 5 SECONDI, PORTARE LA MANOPOLA NELLA POSIZIONE 'OFF' E ATTENDERE PER 5 MINUTI FINO ALLA DISPERSIONE DEL GAS IN ECCESSO. QUINDI RIPETERE I PASSAGGI 1 E 2 O USARE UN FIAMMIFERO.

ACCENSIONE FORNELLO POSTERIORE(FORNELLO PER ROSTICCERIA)

1. TOGLIERE LA TEGLIA SCALDAVIVANDE

2. SPINGERE E GIRARE LENTAMENTE LA MANOPOLA DEL FORNELLO PER ROSTICCERIA FINO ALLA POSIZIONE 'HIGH'. IN QUESTO MODO SI AVVIERÀ IL PILOTA CHE, A SUA VOLTA, ACCENDERÀ IL FORNELLO DESIDERATO. SE IL PILOTA SI AVVIA, TENERE LA MANOPOLA PREMUTA FINO ALL'ACCENSIONE DEL FORNELLO, QUINDI RILASCIARLA.

3. SE IL FORNELLO NON SI AVVIA, RIPORTARE IMMEDIATAMENTE LA MANOPOLA ALLA POSIZIONE 'OFF' E RIPETERE IL PASSAGGIO 2 PIÙ VOLTE.

4. SE IL FORNELLO NON SI ACCENDE ENTRO 5 SECONDI, PORTARE LA MANOPOLA NELLA POSIZIONE 'OFF' E ATTENDERE PER 5 MINUTI FINO ALLA DISPERSIONE DEL GAS IN ECCESSO. QUINDI RIPETERE I PASSAGGI 2 E 3 O USARE UN FIAMMIFERO.

ACCENSIONE FORNELLO LATERALE

1. APRIRE IL COPERCHIO DEL FORNELLO LATERALE.

2. SPINGERE E GIRARE LENTAMENTE LA MANOPOLA DEL FORNELLO LATERALE FINO ALLA POSIZIONE 'HIGH'. IN QUESTO MODO SI ACCENDERÀ IL FORNELLO LATERALE

3. SE IL FORNELLO NON SI AVVIA, RIPORTARE IMMEDIATAMENTE LA MANOPOLA ALLA POSIZIONE 'OFF' E RIPETERE IL PASSAGGIO 2 PIÙ VOLTE.

4. SE IL FORNELLO NON SI ACCENDE ENTRO 5 SECONDI, PORTARE LA MANOPOLA NELLA POSIZIONE 'OFF' E ATTENDERE PER 5 MINUTI FINO ALLA DISPERSIONE DEL GAS IN ECCESSO. QUINDI RIPETERE I PASSAGGI 2 E 3 O USARE UN FIAMMIFERO.

ATTENZIONE! Non usare il bruciatore posteriore quando è in funzione il bruciatore principale.

Nel caso di accensione con fiammifero, agganciarlo al supporto metallico provvisto. Portare il fiammifero acceso verso il basso, tra la griglia e la piastra di scottatura, e contemporaneamente spostare la manopola su 'High'.

FUNZIONAMENTO DEL GRILL

ACCENSIONE INIZIALE
Quando viene acceso per la prima volta, il grill a gas emanerà un leggero odore. Si tratta di una condizione temporanea, che avviene solo alla prima accensione, causata dal cosiddetto “adeguamento al calore” delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati in fase di fabbricazione. Tenere accesi i fornelli principali in posizione ‘High’ per circa mezz’ora, con il coperchio chiuso.

UTILIZZO DEL FORNELLO PRINCIPALE:
Per la scottatura dei cibi si raccomanda di preriscaldare tutti i fornelli principali su ‘High’, per circa 15 minuti. I cibi che richiedono una cottura breve (pesce, verdure) possono essere grigliati con il coperchio aperto. La cottura con il coperchio chiuso assicura temperature più alte e riduce i tempi di cottura, consentendo una cottura più uniforme della carne. Per la cottura di carni molto magre, come ad esempio petti di pollo o maiale magro, è possibile ungere le griglie prima del preriscaldamento, per evitare che la carne si attacchi. La grigliata di carne con un alto contenuto di grassi può causare fiammate; in questo caso, eliminare parte del grasso o ridurre la temperatura. Nel caso di fiammate, spostare il cibo lontano dalle fiamme e ridurre la temperatura. Lasciare il coperchio aperto. Per istruzioni più dettagliate fare riferimento al libro di ricette ‘Your All Season Grill’ di Napoleon.

UTILIZZO DEL FORNELLO PRINCIPALE A INFRAROSSI:
1. Seguire le stesse indicazioni di accensione per il fornello a infrarossi e lasciare impostato su ‘High’ per 5 minuti, con il coperchio chiuso o fino a quando i fornelli in ceramica non diventano incandescenti.
2. Porre il cibo sulle griglie e cucinarlo secondo i tempi indicati nella Tabella per il grill a infrarossi.
3. A seconda del gusto personale, continuare le cottura sui fornelli a infrarossi su impostazione di calore alta, media o bassa (‘hi’, ‘medium’, ‘low’), rigirando frequentemente il cibo, oppure allontanare il cibo dai fornelli a infrarossi, chiudere il coperchio e lasciare che la temperatura finisca lentamente la cottura, come in un forno.
Attenzione: dato l’intenso calore generato dai fornelli a infrarossi, il cibo lasciato incustodito sui fornelli brucerà rapidamente. A temperature alte, lasciare il coperchio aperto durante la cottura a infrarossi. Il calore intenso assicura temperature adatte per scottare gli alimenti anche con il coperchio aperto. È così possibile tenere sotto controllo anche il livello di cottura del cibo ed evitare che il cibo si bruci.

COTTURA DIRETTA:
Porre il cibo direttamente sulla fonte di calore. Questo tipo di cottura viene generalmente usato per scottare velocemente gli alimenti o per cibi che non richiedono lunghi tempi di cottura – hamburger, bistecche, pollo a pezzi, verdure, ecc. Scottare il cibo per sigillare i liquidi e il sapore; abbassare quindi la temperatura per completare la cottura a piacere.

COTTURA INDIRETTA:
Accendere uno o più fornelli e posare il cibo da cucinare sopra uno dei fornelli spenti. Il calore circola attorno al cibo, cuocendolo lentamente e in maniera uniforme. Questo tipo di cottura è molto simile a quello al forno e viene generalmente utilizzato per tagli di carne più grandi, ad esempio arrosti, pollo o tacchino, ma può anche venire utilizzato per la preparazione di cibi che possono bruciarsi facilmente. Questo metodo di cottura a bassa temperatura e più lento assicura cibi sempre morbidi.

PROTEZIONE DEI FORNELLI A INFRAROSSI – I fornelli a infrarossi del grill sono stati progettati per durare a lungo. È però necessario seguire alcune precauzioni per evitare la rottura delle superfici in ceramica, che potrebbe pregiudicare il funzionamento dei fornelli.
• Fare in modo che i fornelli in ceramica non vengano in contatto con l’acqua.
• Evitare di colpire i fornelli in ceramica con oggetti duri.
• Fare in modo che i fornelli in ceramica non vengano in contatto con acqua fredda (pioggia, innaffiatoi, sistemi di irrigazione, ecc.). Un forte sbalzo di temperatura può causare la rottura della piastra in ceramica.
I danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni non sono coperti dalla garanzia del grill.

UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE:
Il fornello laterale può essere utilizzato come un qualsiasi fornello di cucina per la preparazione di salse, minestre, ecc. Il grill deve essere posizionato in modo che il fornello laterale rimanga protetto dal vento, dal momento che questo potrebbe comprometterne il funzionamento. NON USARE il fornello laterale per fritture: l’olio può creare situazioni pericolose. Il diametro consigliato del tegame è di 20-25 cm.

UTILIZZO DEL FORNELLO POSTERIORE:
Rimuovere la teglia scaldavivande prima dell’utilizzo. Le griglie di cottura devono essere rimosse quando interferiscono con la cottura stile rosticceria. Questo grill a gas è dotato di un fornello posteriore da 5,3kW. Il fornello posteriore è progettato per essere utilizzato con il kit rosticceria disponibile presso i rivenditori. Fare riferimento alle istruzioni di montaggio del kit rosticceria. Per usare il contrappeso, rimuovere il motore del girarrosto dal grill. Porre lo spiedo con la carne da arrostire sui supporti dentro il grill. La carne si posizionerà naturalmente con la parte più pesante verso il basso. Serrare il braccio e il peso del contrappeso, in modo che il braccio sia rivolto verso l’altro. Far scivolare il contrappeso da una parte o dall’altra in modo da bilanciare il carico, quindi fissarlo. Reinstallare il motore e iniziare la cottura. Appoggiare un piatto per raccogliere i liquidi da usare per dorare la carne. Il liquido per la doratura può essere aggiunto a piacere. Per sigillare i liquidi, impostare il fornello posteriore su ‘High’ fino a quando la carne non sarà dorata, quindi ridurre la temperatura per completare la cottura. Per ottenere i migliori risultati, lasciare il coperchio chiuso. L’arrosto e la selvaggina saranno perfettamente dorati all’esterno, mantenendo la giusta umidità all’interno. Ad esempio, un pollo da 1,5 kg sullo spiedo sarà pronto in un’ora e mezzo circa, con impostazione su ‘Medium’ o ‘High’. Per istruzioni più dettagliate, fare riferimento al libro di ricette ‘Your all Season Grill’ di Napoleon.

CALORE A INFRAROSSI

La maggior parte di noi non si rende conto che la sorgente di calore a noi più familiare, ossia il sole, riscalda la terra principalmente grazie all'energia a infrarossi. Si tratta di una forma di energia elettromagnetica la cui lunghezza d'onda è appena superiore all'estremità rossa dello spettro luminoso a noi visibile, ma inferiore a quella delle onde radio. Questo tipo di energia fu scoperto nel 1800 da Sir William Herschel che separò la luce solare nei colori che la compongono usando un prisma. Dimostrò così che la maggior parte del calore contenuto in un raggio cade all'interno della regione dello spettro appena oltre l'estremità rossa dello spettro stesso, dove non esiste luce visibile. Questa è l'energia a infrarossi. La maggior parte dei materiali assorbe facilmente le radiazioni infrarosse a diversi livelli di lunghezze d'onda, provocando un aumento della temperatura nei materiali stessi. Si tratta dello stesso fenomeno per cui sentiamo calore quando siamo esposti alla luce solare. I raggi infrarossi del sole viaggiano nel vuoto dello spazio, attraversano l'atmosfera e penetrano la nostra pelle. Ciò provoca un aumento dell'attività molecolare nella pelle, aumentando di conseguenza l'attrito interno e generando calore, dando così una sensazione di calore.

I cibi cucinati su sorgenti di calore a infrarossi vengono scaldati secondo lo stesso principio. La carbonella è il tipo di cottura a infrarossi a cui siamo tradizionalmente abituati. I bricchetti incandescenti emettono energia a infrarossi al cibo in fase di cottura, provocando una perdita di umidità minima. I liquidi o gli olii che fuoriescono dal cibo si depositano sulla carbonella e si vaporizzano, conferendo così al cibo un delizioso sapore di grigliata. Il fornello a infrarossi Napoleon funziona secondo lo stesso principio. Ciascun fornello presenta 10.000 ugelli, ognuno con la propria piccola fiamma che rende incandescente la superficie della ceramica. Questa incandescenza trasmette lo stesso tipo di calore a infrarossi al cibo senza però gli inconvenienti causati dall'uso della carbonella. Emette anche un calore più costante, di più facile controllo rispetto a quello di un fuoco a carbonella. Per una rapida scottata dei cibi, i fornelli possono essere regolati al massimo, mentre per un tipo di cottura più lento basta tenerli a un livello basso, risultati difficilmente ottenibili su un fuoco a carbonella. I fornelli a gas tradizionali scaldano invece il cibo in un modo diverso. L'aria che circonda il fornello viene scaldata dal processo di combustione e si innalza quindi verso il cibo in fase di cottura. In questo modo si ottengono temperature del grill minori, ideali per un tipo di cottura più delicato, come ad esempio per frutti di mare o verdure. Per riassumere: i fornelli a infrarossi Napoleon consentono di raggiungere alte temperature per bistecche, hamburger e altri tipi di carne mantenendoli succulenti e più saporiti. Per informazioni sui tempi e suggerimenti di cottura, fare riferimento alla Tabella per il grill a infrarossi.

TABELLA PER IL GRILL A INFRAROSSI

TIPO DI CARNE	IMPOSTAZIONE DI CONTROLLO	TEMPI DI COTTURA	SUGGERIMENTI UTILI
Bistecca spessore 2,5 cm	High – 2 minuti per parte High – 2 minuti per parte quindi impostare su Medium High – 2 minuti per parte quindi impostare su Medium	4 minuti – al sangue 6 minuti – cottura media 8 minuti – ben cotta	Quando si sceglie la carne da grigliare, optare per un taglio con venature di grasso. Il grasso rende la carne tenera in modo naturale durante la cottura e mantiene la carne succosa.
Hamburger spessore 1,2 cm	High – 2,5 minuti per parte High – 2,5 minuti per parte High – 3 minuti per parte	4 minuti – al sangue 5 minuti – cottura media 6 minuti – ben cotto	Preparate hamburger di spessore diverso per soddisfare tutti i gusti. Per dare un tocco esotico alla carne, aggiungete all'affumicatore Napoleon scaglie all'aroma di legno di carya.
Pollo a pezzi	High – 2 minuti per parte, quindi impostare su Medium-Low o su Low	20-25 minuti	Per stendere la carne piatta sul grill, tagliarla per i ¾ della lunghezza, tra la coscia e la gamba, dalla parte senza pelle. La carne cuocerà più rapidamente e in maniera più uniforme. Per dare un tocco particolare alla cottura, aggiungere all'affumicatore Napoleon scaglie all'aroma di legno di prosopis.
Braciole di maiale	Medium	6 minuti per parte	Togliere il grasso eccessivo prima di mettere la carne sul grill. Per una carne più tenera, scegliere braciole più spesse.
Costine	High – 5 minuti. Abbassare a Low per finire la cottura	20 minuti per parte. Girare spesso	Scegliere costine magre e carnose. Lasciare sul grill fino a quando la carne si distacca facilmente dall'osso.
Braciole di agnello	High – 5 minuti. Abbassare a Medium per finire la cottura.	15 minuti per parte	Togliere il grasso eccessivo prima di mettere la carne sul grill. Per una carne più tenera, scegliere braciole molto spesse.
Hot Dog	Medium - Low	4-6 minuti	Scegliere salsicce grandi. Tagliare la pelle nel senso della lunghezza prima di metterle sul grill.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA

Si raccomanda di far ispezionare e collaudare il grill una volta all'anno da personale qualificato.

Nota: l'acciaio inossidabile tende a ossidarsi o macchiarsi in presenza di cloruri e di solfuri, in particolare nelle zone costiere e in altre condizioni ambientali particolari, come ad esempio gli ambienti caldi, ad alta umidità tipici delle piscine e delle vasche idromassaggio. Queste macchie, simili alla ruggine, possono essere facilmente rimosse ed evitate. Per assicurare una buona prevenzione contro le macchie, lavare tutte le superfici in acciaio inossidabile con acqua pulita e con un detergente per acciaio ogni 3-4 settimane, o quando necessario.

•Non utilizzare un sistema di lavaggio ad alta pressione per pulire qualsiasi parte di questa unità.
•Prima di iniziare la pulizia, verificare che i fornelli siano spenti. Evitare qualsiasi contatto non protetto con le superfici calde. Pulire il grill in una zona dove le soluzioni detergenti non possano rovinare terrazzi, prati o patio. Non utilizzare detergenti per forno per la pulizia di qualsiasi parte del grill a gas. Non utilizzare un forno autopulente per pulire le griglie di cottura o qualsiasi altra parte del grill a gas. Le salse per barbecue e il sale sono corrosivi e possono causare il rapido deterioramento dei componenti del grill, a meno che non vengano regolarmente rimossi.
•Spegnere il gas alla sorgente e scollegare l'unità prima di procedere alla manutenzione. Questa deve essere effettuata unicamente a grill freddo, per evitare ustioni. Una volta all'anno verificare che non vi siano perdite, e ogni qualvolta venga sostituito un qualsiasi componente del gruppo di alimentazione del gas.

GRIGLIE E TEGLIA SCALDAVIVANDE – Il momento migliore per pulire le griglie e la teglia scaldavivande è durante il preriscaldamento, utilizzando una spazzola in ottone non dura. Usare le pagliette di ferro per eliminare le macchie più ostinate. Anche in condizioni di utilizzo normale, le griglie in acciaio inossidabile subiranno una discolorazione permanente a causa delle alte temperature delle superfici di cottura.

PULIZIA INTERNA DEL GRILL A GAS – Rimuovere le griglie di cottura. Utilizzare una spazzola in ottone non dura per eliminare i residui dalle pareti laterali della parte pressofusa e dall'interno del coperchio. Grattare le piastre con una spatola o una paletta e, con l'aiuto di una spazzola metallica, eliminare le ceneri. Rimuovere le piastre e asportare i residui dai fornelli con una spazzola in ottone. Eliminare tutti i resudui dall'interno del grill nel vassoio di scolo rimovibile. Verificare che le piastre siano riposizionate correttamente alla fine della pulizia (per informazioni sull'orientamento corretto, fare riferimento alle istruzioni di montaggio).

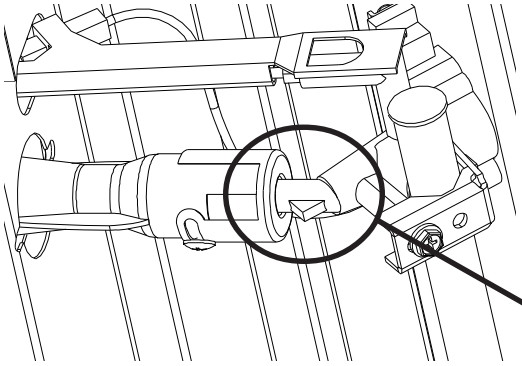
VASSOIO DI SCOLO – Far scorrere il vassoio di scolo verso l'esterno per facilitarne la pulizia. Il vassoio deve essere pulito frequentemente (ogni 4-5 utilizzi del grill) per evitare l'accumulo di grassi. I grassi e i residui liquidi attraversano il vassoio di scolo, sotto il grill a gas, e si accumulano nel vassoio di raccolta dei grassi usa e getta. Il grasso accumulato può causare un incendio. Non ricoprire il vassoio di scolo con foglio di alluminio, sabbia o qualsiasi altro materiale che possa ostacolare l'adeguato attraversamento del grasso. Il vassoio deve essere pulito con una spatola o una paletta, e i residui vanno gettati nel vassoio di raccolta dei grassi usa e getta. Il vassoio dovrebbe essere sostituito ogni 2-4 settimane, a seconda della frequenza di utilizzo del grill. Per informazioni sui ricambi, contattare un rivenditore di grill a gas Napoleon.

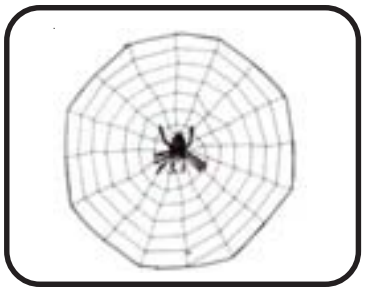
TUBO – Verificare che non presenti abrasioni, segni di fusione, tagli o crepe. Se una qualsiasi di queste condizioni dovesse sussistere, non utilizzare il grill. Richiedere la sostituzione del componente al rivenditore Napoleon Gas Grill o al tecnico specializzato in installazioni a gas.

PULIZIA DELLA PARTE ESTERNA DEL GRILL – Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire le superfici in vernice, porcellana o acciaio inossidabile. I componenti in smalto porcellanato devono essere maneggiati con particolare cura. La finitura a smalto è simile al vetro, e quando colpita si scheggia. Lo smalto per ritocchi è disponibile presso i rivenditori di grill Napoleon. Le superfici esterne del grill devono essere pulite quando ancora tiepide al tatto, con acqua tiepida saponata. Per la pulizia delle superfici in acciaio inossidabile usare un detergente per acciaio o uno non abrasivo. Pulire sempre seguendo la direzione delle venature del metallo. Non utilizzare pagliette di ferro dal momento che queste rovinerebbero il materiale di rivestimento. Quando calde, le parti in acciaio inossidabile subiranno un'alterazione cromatica, assumendo generalmente un colore dorato o marrone. Questa discolorazione è da considerarsi normale e non ha impatto sul corretto funzionamento del grill.

FORNELLO TUBOLARE – Questo fornello in spesso acciaio inossidabile 304, date le temperature estreme e l'ambiente corrosivo a cui è sottoposto, esibirà comunque segni di corrosione superficiale. Per eliminarli, utilizzare una spazzola in ottone. Per pulire gli ugelli, utilizzare una graffetta metallica aperta. Non allargare gli ugelli dei fornelli. I ragni e gli insetti sono attratti dall'odore del propano e del gas naturale. I fornelli sono dotati di un filtro contro gli insetti sulla valvola dell'aria che riduce la presenza di nidi di insetti all'interno del fornello, anche se non elimina completamente il problema. I nidi o le ragnatele produrranno una fiamma di colore giallo o arancione; possono anche provocare incendi (ritorni di fiamma) nella valvola dell'aria sotto il pannello di controllo. Per pulire la parte interna del fornello, rimuoverlo prima dal grill. Togliere la vite al centro del fornello. Sollevare la parte posteriore del fornello e rimuoverlo. Utilizzare una spazzola soffice e flessibile per pulire l'interno del tubo Venturi. Togliere i residui dal fornello, facendoli uscire dal foro di ingresso del gas. Verificare che il filtro contro gli insetti sia pulito, in posizione ferma e privo di lanugine o altri materiali. Verificare anche che i fori della valvola siano puliti. Non allargare i fori. Reinstallare il fornello.

ATTENZIONE AI RAGNI





AVVERTENZA

Dopo la pulizia dei fornelli è estremamente importante verificare che la valvola/il foro siano dentro al tubo del fornello prima di accendere il grill. Se la valvola non si trova all'interno del tubo potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.

FORNELLO A INFRAROSSI – Viste le altissime temperature raggiunte dal fornello a infrarossi, la maggior parte dei residui liquidi e solidi di cibo che si depositano sulla superficie del fornello vengono immediatamente inceneriti. Potrebbero comunque rimanere alcuni residui. Per eliminarli dopo la cottura, lasciare il grill acceso su 'High' per 5-10 minuti, con il coperchio chiuso. Non usare mai una spazzola o un sistema di lavaggio ad alta pressione per pulire i fornelli a infrarossi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Cause possibili	Soluzione
Con la manopola impostata su 'Hi', viene erogato poco calore o la fiamma è bassa.	Grill a propano – incorretta procedura di accensione.	Seguire con attenzione le procedure di accensione. Tutte le manopole di accensione devono trovarsi nella posizione 'off' al momento dell'apertura della valvola del gas alla sorgente. Aprire lentamente la bombola per consentire alla pressione di stabilizzarsi. Fare riferimento alle istruzioni relative all'accensione.
	Grill a gas naturale– tubo di alimentazione di misura incorretta.	Le dimensioni dei tubi devono essere conformi alle norme di installazione.
		Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'HI" per 10-15 minuti.
Fiammate eccessive/calore non uniforme.	Le piastre di scottatura sono installate in modo incorretto. Preriscaldamento incorretto.	Verificare che le piastre siano installate con i fori verso la parte anteriore e le aperture verso quella inferiore. Fare riferimento alle instruzioni di montaggio.
	Preriscaldamento incorretto	Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti.
	Eccessive incrostazioni di grasso e di cenere sulle griglie di scottatura e sul vassoio di scolo.	Pulire con regolarità le piastre e il vassoio di scolo. Non ricoprire il vassoio di scolo con foglio di alluminio. Fare riferimento alle istruzioni di pulizia.
La fiamma dei fornelli è gialla ed è accompagnata dall'odore di gas.	Possibile presenza di ragnatele o altro sporco, o regolazione incorretta della valvola dell'aria.	Pulire accuratamente il fornello per eliminare lo sporco. Fare riferimento alle istruzioni generali di manutenzione. Aprire leggermente la valvola dell'aria secondo le istruzioni di regolazione dell'aria per la combustione.
Il regolatore emette un ronzio quando il grill è in funzione.	Condizione normale nei giorni caldi.	Non si tratta di un difetto. Il ronzio è dovuto alle vibrazioni interne nel regolatore e non compromette il corretto funzionamento o la sicurezza del grill. I regolatori che emettono ronzii non vengono sostituiti.
Non tutti i fori dei fornelli si accendono.	Ugelli otturati nella parte posteriore del fornello.	Pulire gli ugelli. Fare riferimenti alle istruzioni di manutenzione.
Sembra che la vernice si stia spelando all'interno del coperchio.	Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Non si tratta di un difetto. Il coperchio e la cappa hanno una finitura in acciaio inossidabile e non si spelano. La spelatura è dovuta al grasso indurito, che si secca in scaglie che poi si staccano. Pulire il grill con regolarità. Fare riferimento alle istruzioni sulla pulizia.
Il fornello a infrarossi ha un ritorno di fiamma (durante il funzionamento il fornello improvvisamente emette un forte sibilo, seguito da un suono continuo di brasatura, e la sua intensità diminuisce).	Le piastre in ceramica sono ricoperte di grasso e residui, gli ugelli sono otturati.	Spegnere il fornello e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti. Accendere nuovamente il fornello, impostato su High, per almeno cinque minuti o fino a quando le piastrelle in ceramica sono incandescenti in modo uniforme.
	Il fornello si è surriscaldato a causa di una ventilazione inadeguata (troppa superficie coperta da una piastra o un tegame).	Assicurarsi che al massimo il 75% della superficie del grill sia coperta da oggetti o da accessori. Spegnere il fornello e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti, quindi riaccenderlo.
	Piastrella in ceramica spaccata.	Lasciare raffreddare il fornello e controllare attentamente che non vi siano incrinature. In tal caso, contattare il rivenditore autorizzato Napoleon e ordinare un kit di fornello di ricambio.
	Mancata tenuta di una guarnizione attorno alla piastrella di ceramica, o cattiva saldatura all'alloggiamento del fornello.	Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per informazioni su come ordinare un kit di fornello di ricambio

COME ORDINARE PARTI DI RICAMBIO

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

PER CONVALIDARE LA GARANZIA È NECESSARIO CONSERVARE LA RICEVUTA COME PROVA D'ACQUISTO

MODELLO: _____

DATA DI ACQUISTO: _____

NUMERO DI SERIE: _____

(per comodità, annotare qui le informazioni)

Prima di contattare il centro di assistenza, visitare il sito di NAC per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio: www.napoleongrills.com. Contattare direttamente la fabbrica per le richieste di intervento e riparazione in garanzia. Il centro di assistenza ai clienti è disponibile tra le ore 15:00 e 23:00 – ora italiana – al numero verde +1-866-820-8686 (numero valido solo in Nord America) o via fax, al numero +1-705-727-4282. Affinché Napoleon possa onorare la vostra richiesta, dovrete fornirci le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Numero della parte e descrizione.
3. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
4. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).

In alcuni casi il tecnico potrebbe richiedere l'invio delle parti alla fabbrica, prima di provvedere alla sostituzione. L'invio, prepagato, deve avvenire all'attenzione del centro di assistenza con le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
3. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).
4. Numero di autorizzazione alla restituzione – fornito dal centro di assistenza.

Prima di contattare il centro di assistenza è bene ricordare che i seguenti articoli non sono coperti dalla garanzia:

-costi di trasporto, intermediazione o dazi di esportazione
-costo della manodopera per disinstallazione e reinstallazione
-costo delle chiamate di servizio per l'individuazione dei problemi
-discolorazione delle parti in acciaio inossidabile
-mancato funzionamento della parte dovuto a mancanza di pulizia o manutenzione, o uso di detergenti inadatti (detergenti per forno)

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

⚠ **ATTENZIONE:** durante il disimballaggio e l'assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato durante il montaggio.

COME INIZIARE

1. Rimuovere tutti i pannelli del carrello, la minuteria e il corpo del grill dall'imballaggio. Sollevare il coperchio e rimuovere i componenti che contiene. Fare riferimento all'elenco delle parti per verificare di aver ricevuto tutti i componenti.

2. Non eliminare l'imballaggio prima di aver finito di assemblare il grill e averne verificato il corretto funzionamento.

3. Montare il barbecue nel punto in cui si intende utilizzarlo e posare a terra il cartone o uno straccio per evitare di perdere le parti o danneggiare il grill.

4. La maggior parte delle parti in acciaio inossidabile è protetta da una sottile pellicola di plastica, da rimuovere prima di utilizzare il grill.

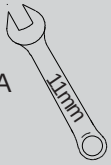
5. Seguire le istruzioni nell'ordine indicato in questo manuale.

6. Per sollevare il corpo del grill sul carrello montato sono necessarie due persone.

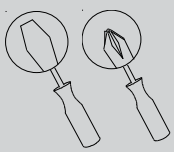
ATTREZZI NECESSARI PER IL MONTAGGIO (attrezzi non inclusi)

CHIAVE O CRICCHETTO DA 10 mm

CHIAVE O CRICCHETTO DA 11 mm



UN CACCIAVITE PIATTO E UNO A CROCE



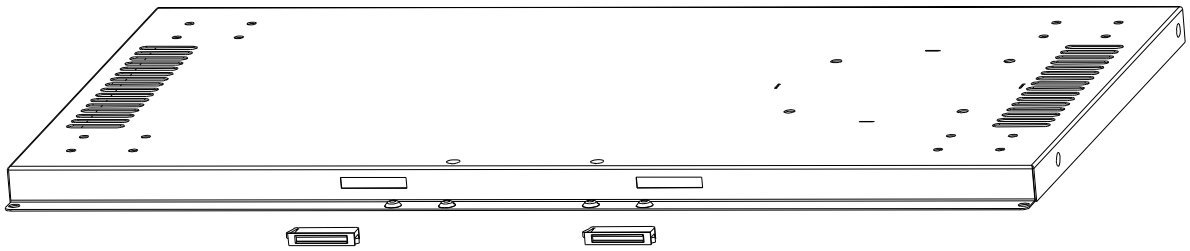
MARTELLO

Per qualsiasi domanda sull'assemblaggio o il funzionamento del grill, o nel caso di parti danneggiate o mancanti, contattate il nostro centro di assistenza al numero +1-866-820-8686 (numero verde valido solo in Nord America) tra le ore 15:00 e 23:00 ora italiana

2 x N430-0002
CHIUSURE MAGNETICHE

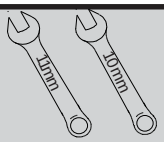
1 Installazione dei magneti

Inserire filare i magneti nelle aperture nella parte anteriore del ripiano inferiore.



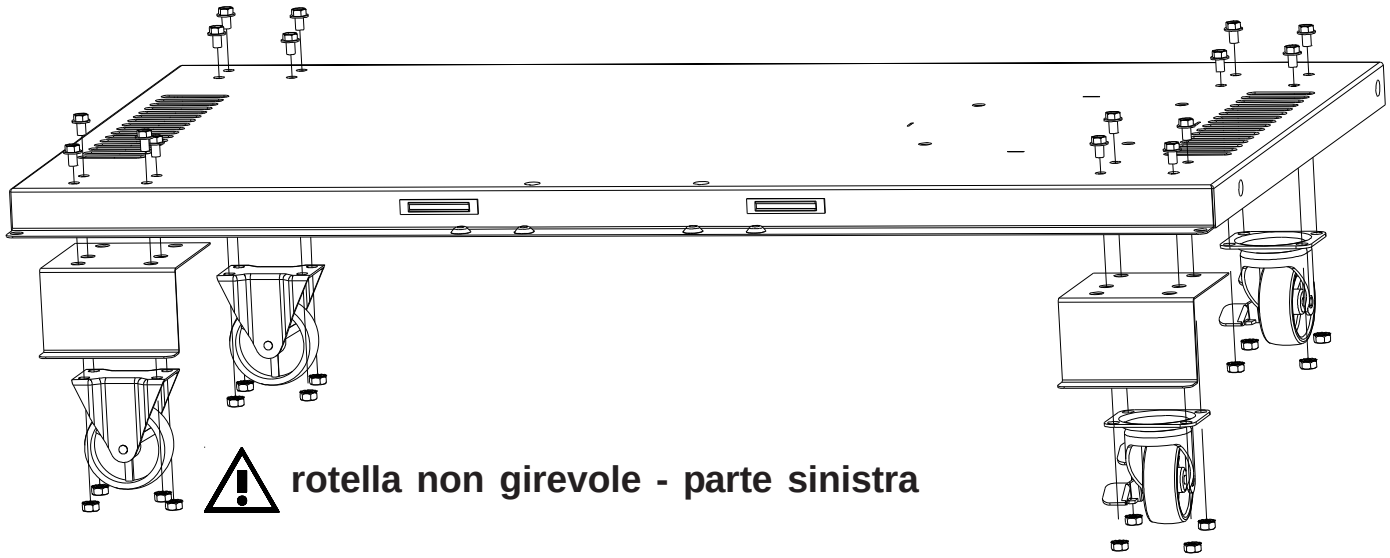
16 X
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

16 X
N450-0027 (1/4-20)



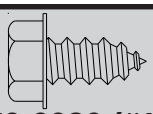
2 Installazione delle rotelle

Fissare le 4 rotelle con 4 viti 1/4 - 20 x 3/8" e 4 dadi autobloccanti per ogni rotella. Installare le staffe sotto le rotelle anteriori, come illustrato sotto. Serrare.

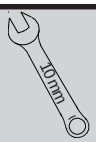


rotella non girevole - parte sinistra

4 X

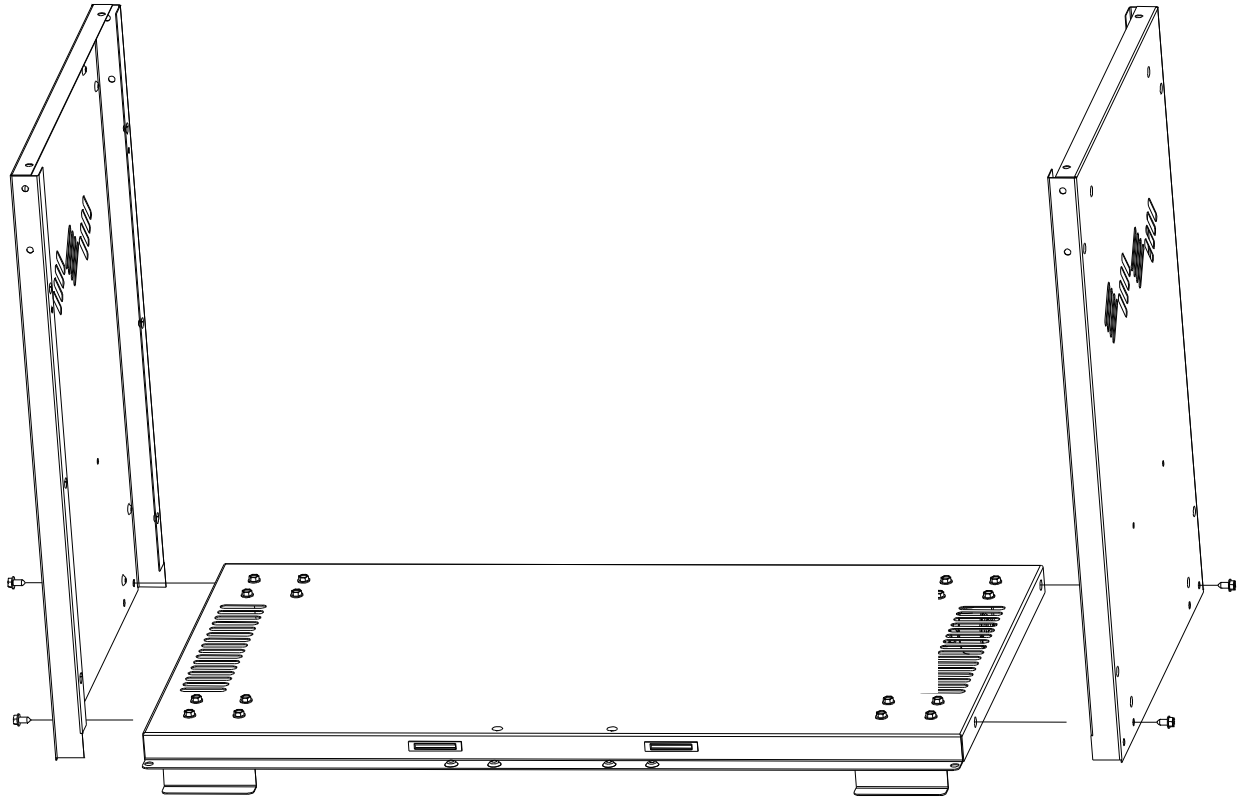


N570-0080 (#14 X 1/2")

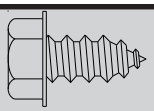


3 Installazione dei pannelli destro e sinistro del carrello

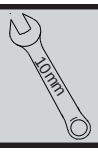
Installare i pannelli laterali del carrello verificando che le aperture si trovino sulla parte alta del pannello, appoggiare il pannello sul ripiano inferiore e allineare i fori. Serrare con 4 viti n. 14 x 1/2".



6 X

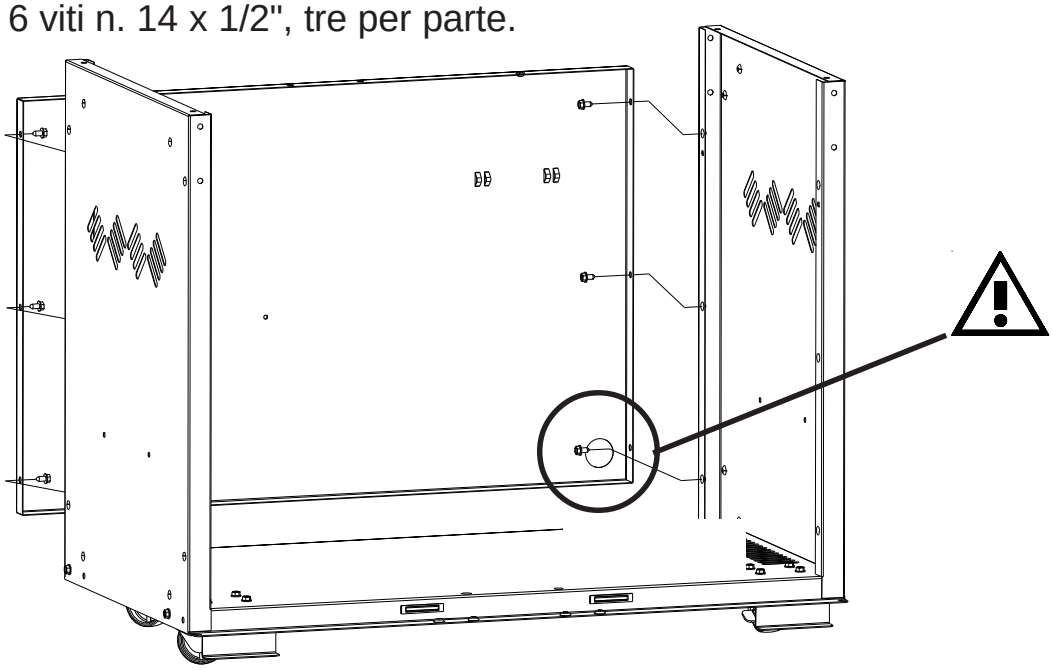


N570-0080 (#14 X 1/2")



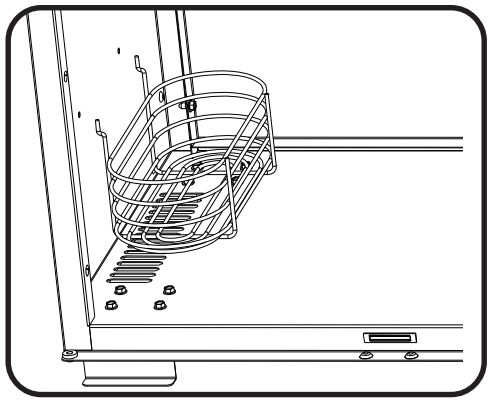
4 Installazione del pannello posteriore del carrello

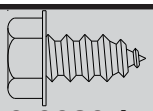
Posizionare il pannello posteriore del carrello tra i due pannelli laterali; verificare che il foro grande nel pannello si trovi all'estremità inferiore destra, come illustrato. Serrare con 6 viti n. 14 x 1/2", tre per parte.



5 Cestello per i condimenti

Ruotare leggermente il cestello in modo da inserire i due attacchi nei fori del pannello laterale. Spingerli all'interno e verso l'alto, ruotandoli per facilitarne il passaggio attraverso i fori. Posizionare il contenitore contro il pannello laterale.

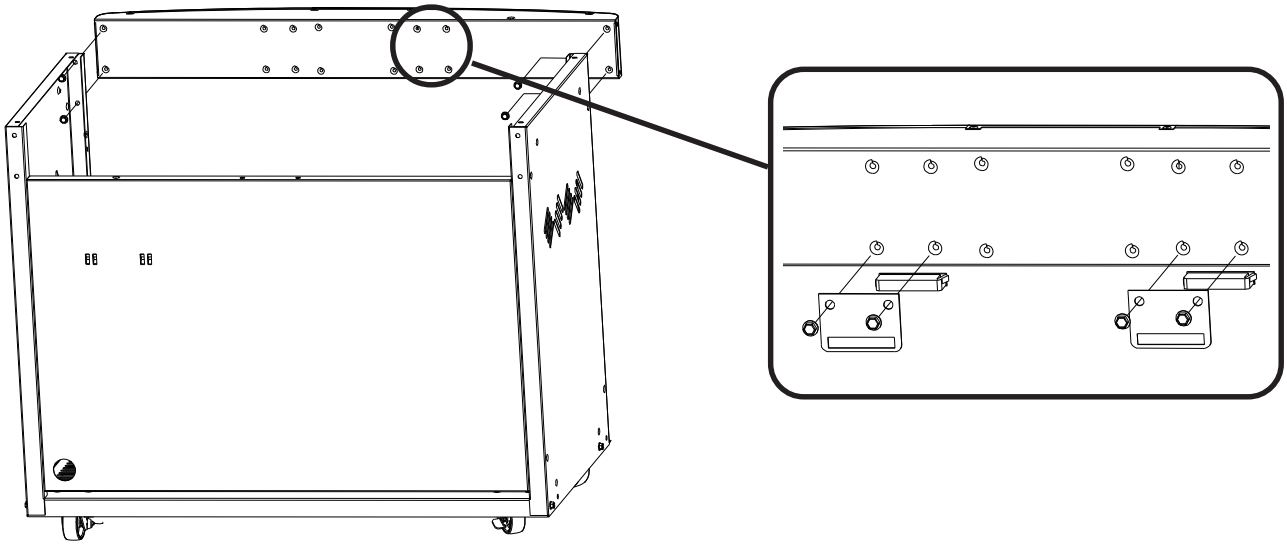


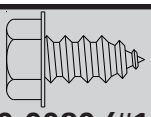
8 X 
N570-0080 (#14 X 1/2")

2 x N430-0002
CHIUSURE MAGNETICHE

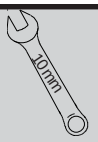
6 Installazione del supporto anteriore dell'armadietto

Avvitare il set di binari superiori alla parte frontale dei pannelli laterali con 4 viti 14 x 1/2". Per facilitare l'installazione, avviare tutte le viti prima di serrarle completamente. Fissare i supporti dei magneti nella parte inferiore del blocco della rotaia superiore con 2 viti 14 x 1/2" per supporto, quindi inserire i magneti, come illustrato.



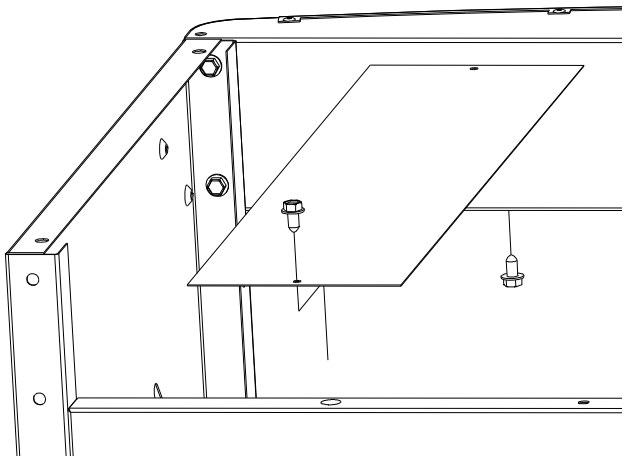
2 X 
N570-0080 (#14 X 1/2")

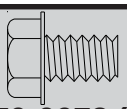
SOLO PER GRILL A PROPANO



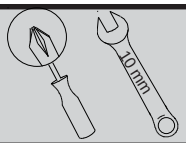
7 Installazione della protezione termica della bombola a propano

Fissare la protezione termica sopra l'anello della bombola. Avvitare una estremità sotto il lembo del pannello posteriore e l'altra estremità alla parte inferiore del supporto anteriore dell'armadietto.



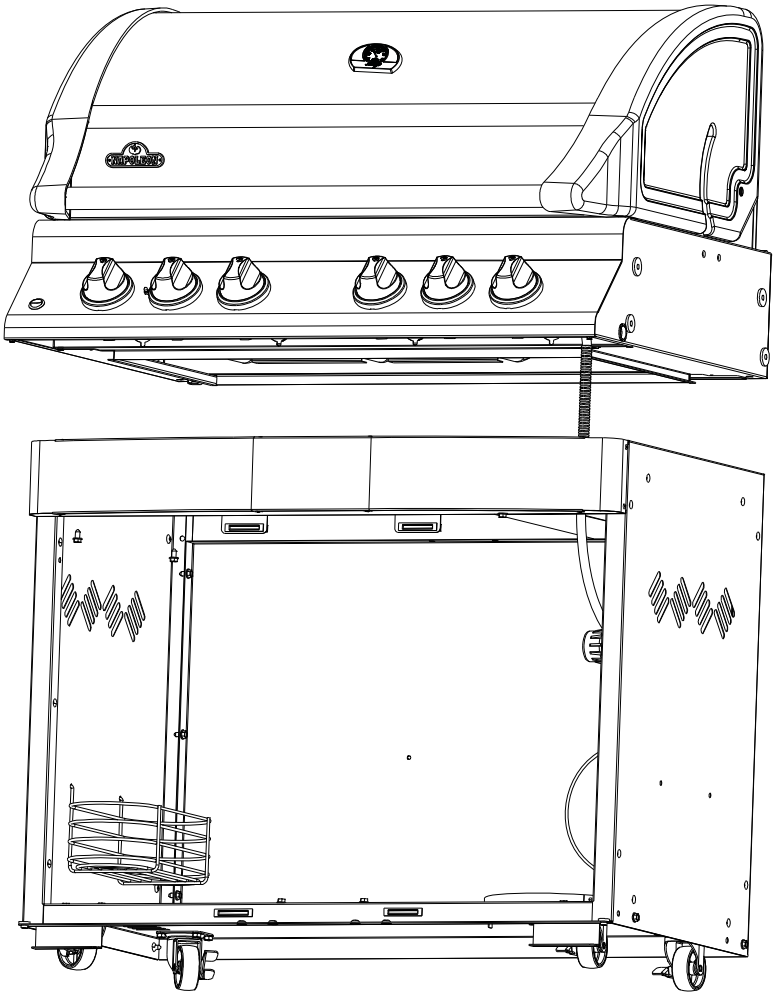
6 x 

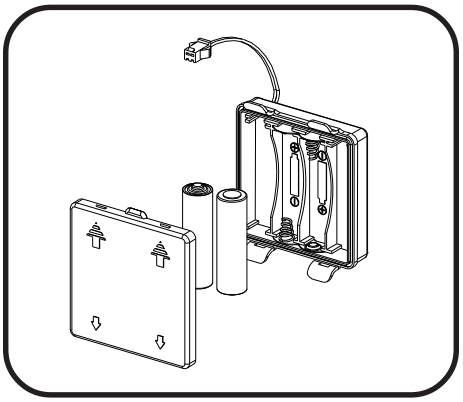
N570-0073 (1/4-20 x 3/8”)

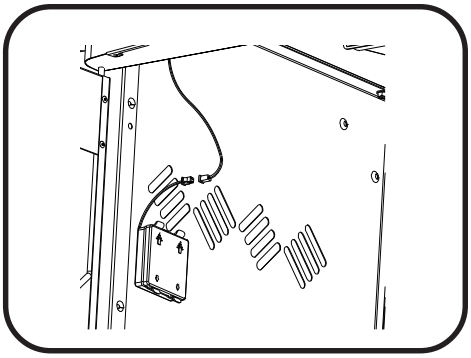


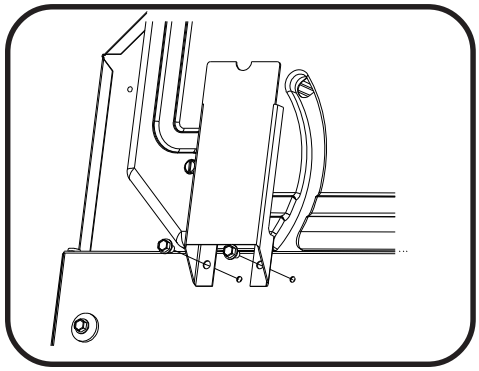
8 Installazione del corpo principale del grill

⚠ **SOLO PER MODELLI A PROPANO** – Per evitare difficoltà di montaggio, prima di montare il corpo del grill rimuovere la fascetta che sostiene il regolatore sotto il pannello di controllo. La fascetta è stata fissata in fabbrica per proteggere il regolatore durante la spedizione e non è più necessaria (fare attenzione a non danneggiare il tubo quando la si rimuove).
Sollevare il corpo del grill e appoggiarlo sul carrello montato, allineando i fori superiori dei pannelli laterali con quelli inferiori della base. Avvitare dall’interno usando 4 viti 1/4-20 x 3/8", due per parte. Installare la batteria sotto le aperture di ventilazione del pannello di sinistra, utilizzando il magnete fornito con la batteria. Collegare il cavo dei LED dalla parte inferiore del pannello di controllo e il cavo della batteria. Montare la staffa di supporto per il girarrosto sulla parte sinistra del barbecue, come illustrato, con 2 viti 1/4-20 x 3/8".

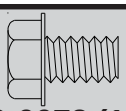




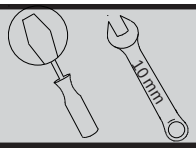




⚠ **PER COMPLETARE QUESTO PASSAGGIO SONO NECESSARIE DUE PERSONE**

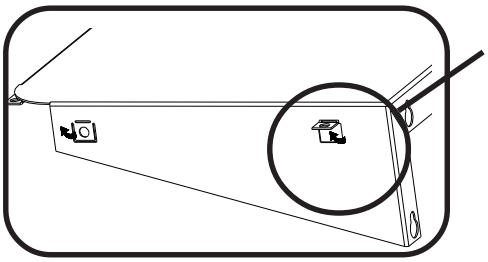
10 x 

N570-0073 (1/4-20 x 3/8")

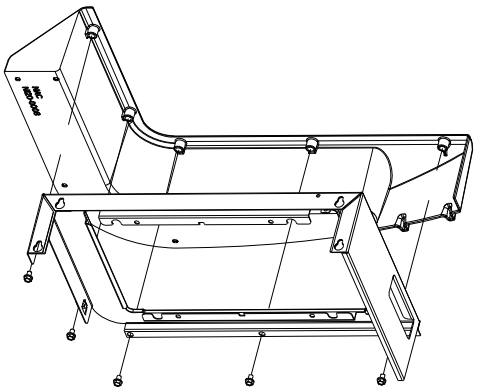


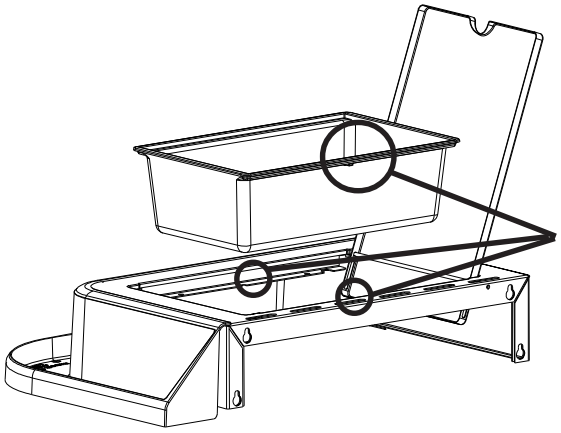
9 Montaggio dei paraspigoli al ripiano laterale / fornello laterale

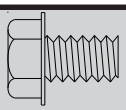
Togliere la pellicola protettiva dal ripiano / fornello. Fissare il relativo paraspigolo, come illustrato, con 5 viti 1/4-20 x 3/8".



Piegare verso l'alto le alette nella parte frontale del ripiano usando un cacciavite piatto, quindi inserire la vite attraverso l'apertura e nel paraspigolo.





4 X 

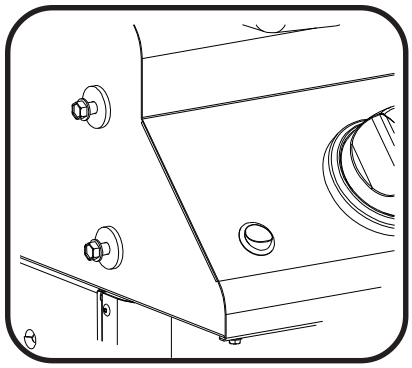
N570-0082 (1/4-20 x 5/8")

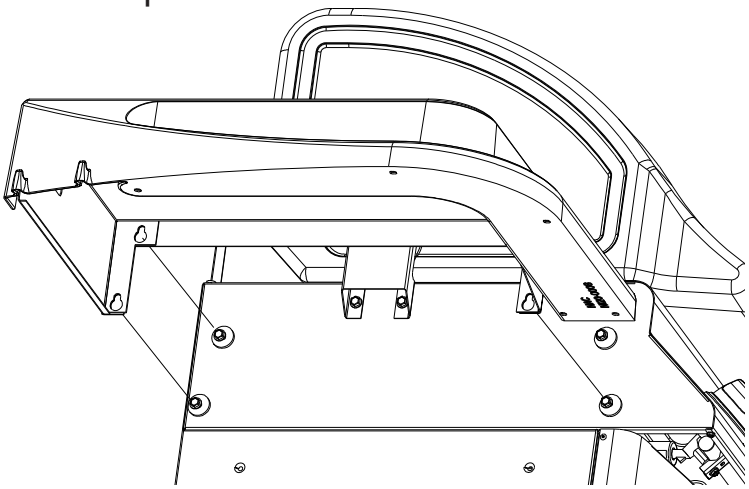
4 X

N735-0001 (1 1/16" RONDELLA ISOLANTE)

10 Installazione del ripiano laterale

Inserire 4 viti 1/4-20 x 5/8" attraverso le rondelle e nei fori filettati sul lato della base; non serrare. Inserire il ripiano laterale sopra la testa delle viti e serrare.



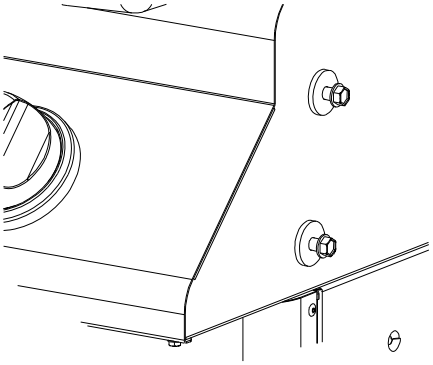


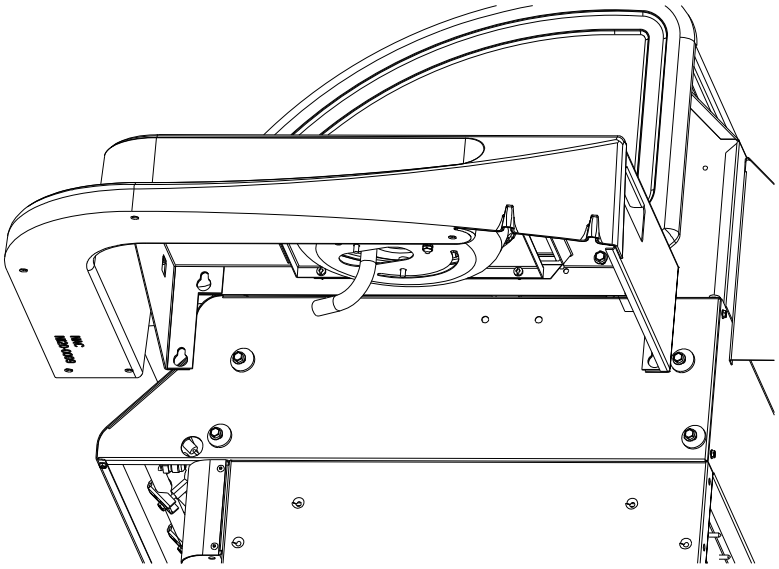
4 X	1 X	4 X	
N570-0082 (1/4-20 x 5/8")	N160-0016	N735-0001 (1 1/16”RONDELLA ISOLANTE)	10mm

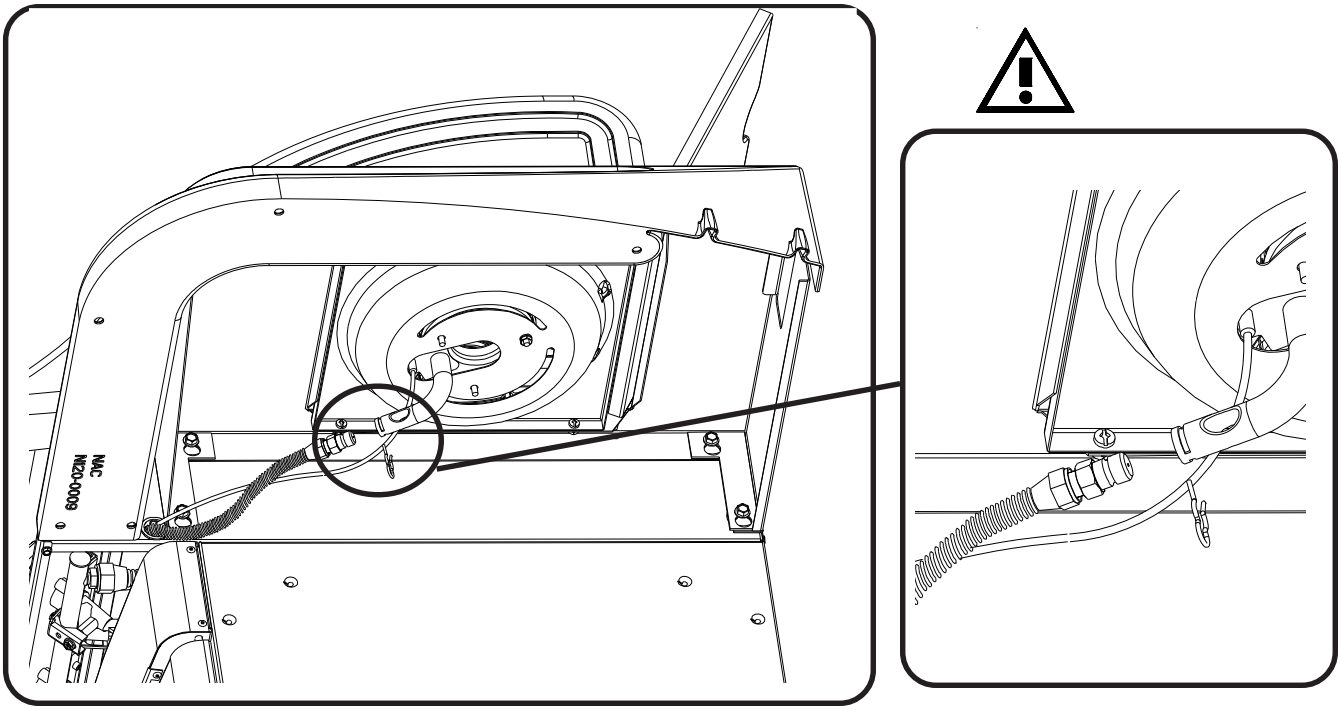
11 Installazione del fornello laterale

Inserire 4 viti 1/4-20 x 5/8" attraverso le rondelle e nei fori filettati sul lato della base.

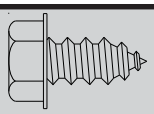
Non serrare completamente. Inserire il fornello laterale, montato, sopra la testa delle viti e serrare. Far coincidere il foro e il tubo del fornello e fissare con l’acclusa clip di ritenuta per il tubo. Collegare il cavo del collettore all’elettrodo del fornello laterale.







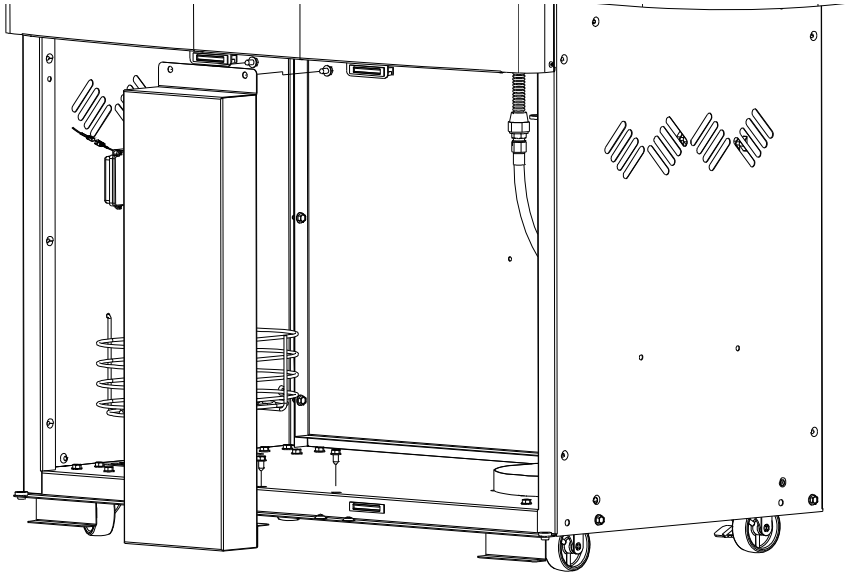
4 X



N570-0080 (#14 X 1/2")

12 Installazione della lamina frontale

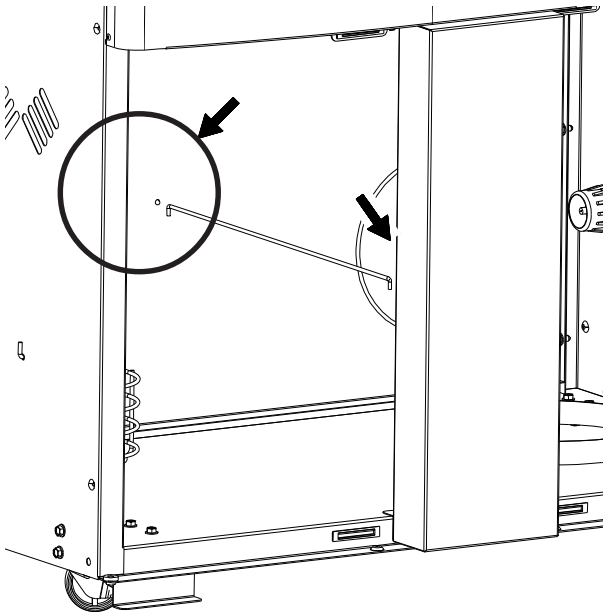
Fissare la lamina alla parte centrale del montante di supporto. Far scivolare la parte superiore della lamina sotto il montante, come illustrato, in modo che appoggi sul ripiano inferiore. Serrare con 4 viti 14 x 1/2".



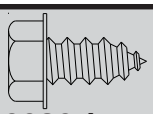
SOLO PER GRILL A PROPANO

13 Installazione dell’asta di fissaggio della bombola

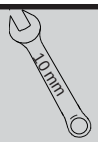
Inserire una estremità dell’asta nel foro sul pannello posteriore e l’altra estremità nel foro sulla parte posteriore della lamina, come illustrato.



16 X

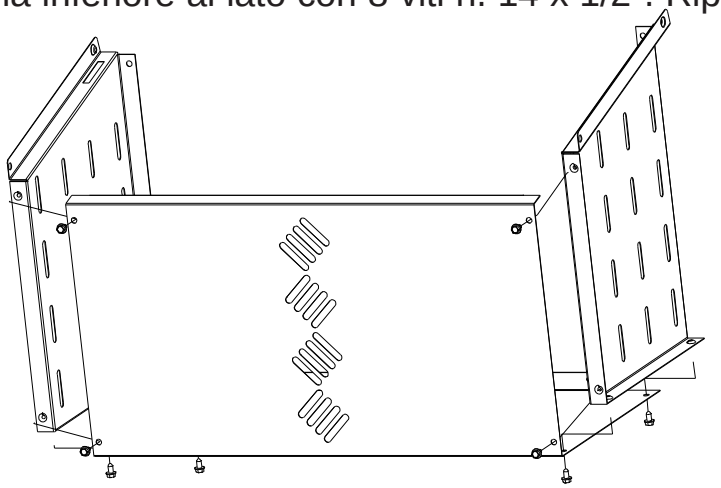


N570-0080 (#14 X 1/2")

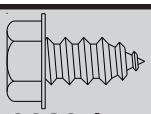


14 Montaggio dei vani laterali

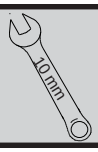
Porre 1 pannello del vano laterale su una superficie piana. Fissare la parte superiore e quella inferiore al lato con 8 viti n. 14 x 1/2". Ripetere per l'altro vano.



12 X

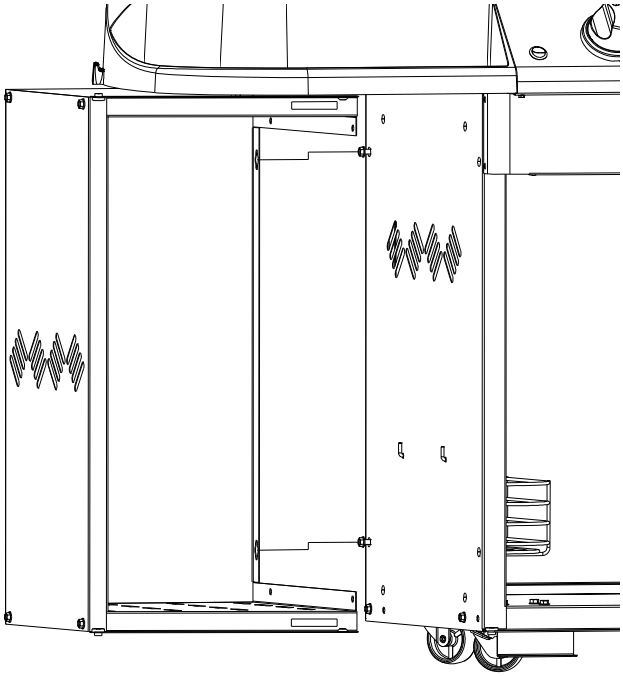


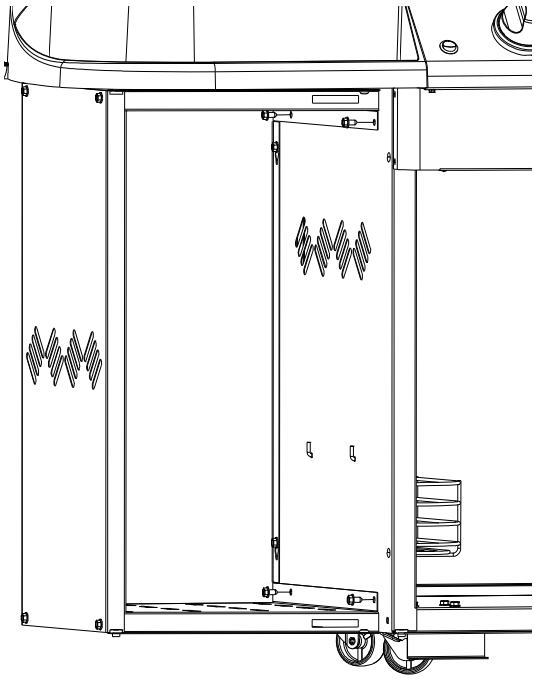
N570-0080 (#14 X 1/2")



15 Installazione dei vani laterali

Inserire 2 viti n. 14 x 1/2" nei fori sul retro del pannello laterale, come illustrato. Non serrare. Far scorrere il vano sopra le teste delle viti, assicurare e inserire 4 viti n. 14 x 1/2" nei fori rimanenti. Serrare tutte le viti. Ripetere per l'altro vano.

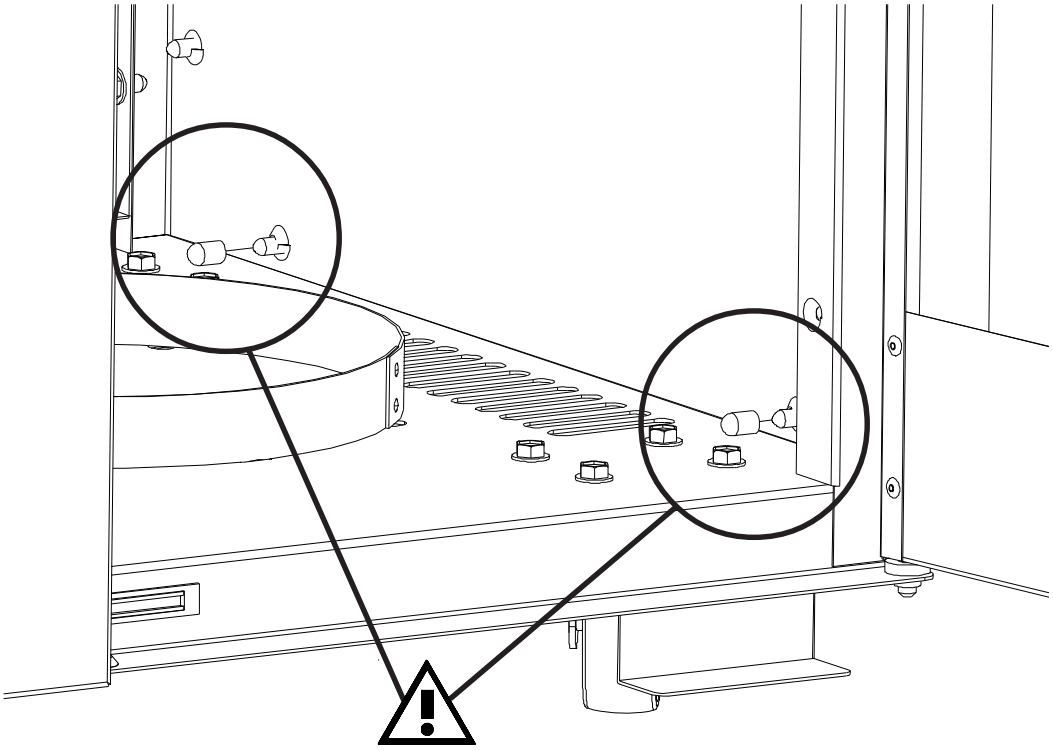


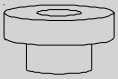


8 x N120-0010
CAPPUCCI COPRI-VITE

16 Installazione dei cappucci copri-vite

Fissare i cappucci ai filetti delle viti all'interno dell'armadietto del grill, in alto e in basso.



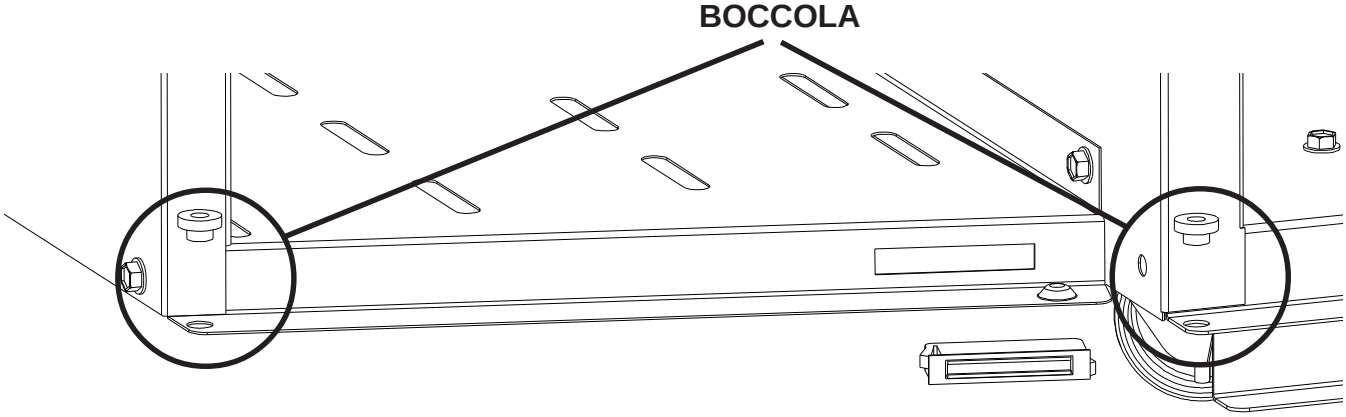


6x N105-0011 BOCCOLA PER LO SPORTELLO

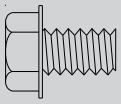
4 x N430-0002 CHIUSURA MAGNETICA

17 Installazione delle boccole e dei magneti

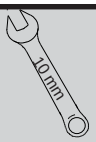
Inserire le boccole in entrambe le estremità del ripiano laterale e in entrambi i vani laterali. Inserire i rimanenti magneti nella parte alta e bassa dei vani.



4 x N570-0073
(1/4-20 X 3/8")

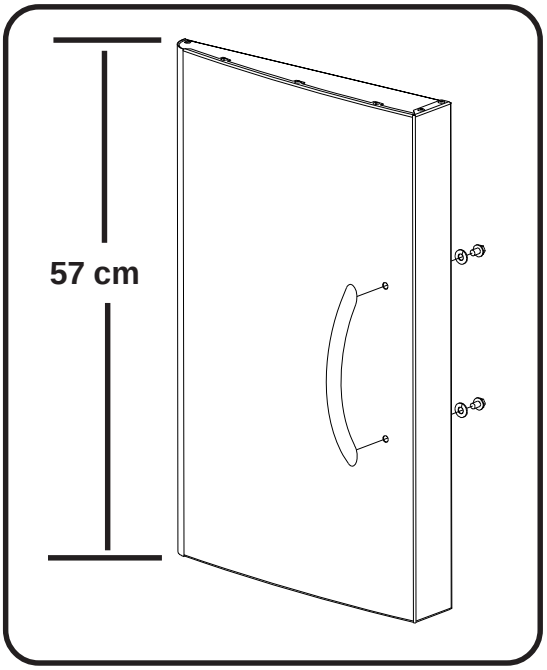


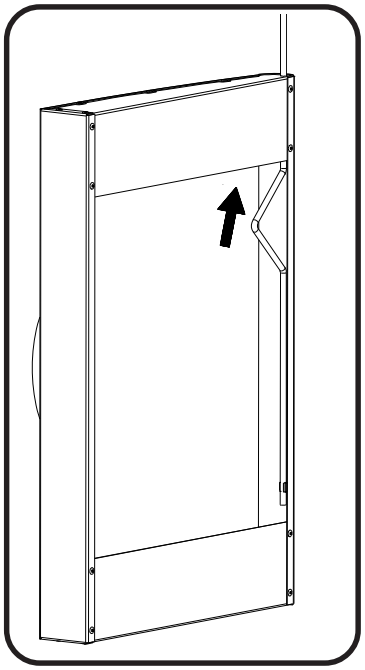
4 X N735-0003
RONDELLA DI ARRESTO 1/4"

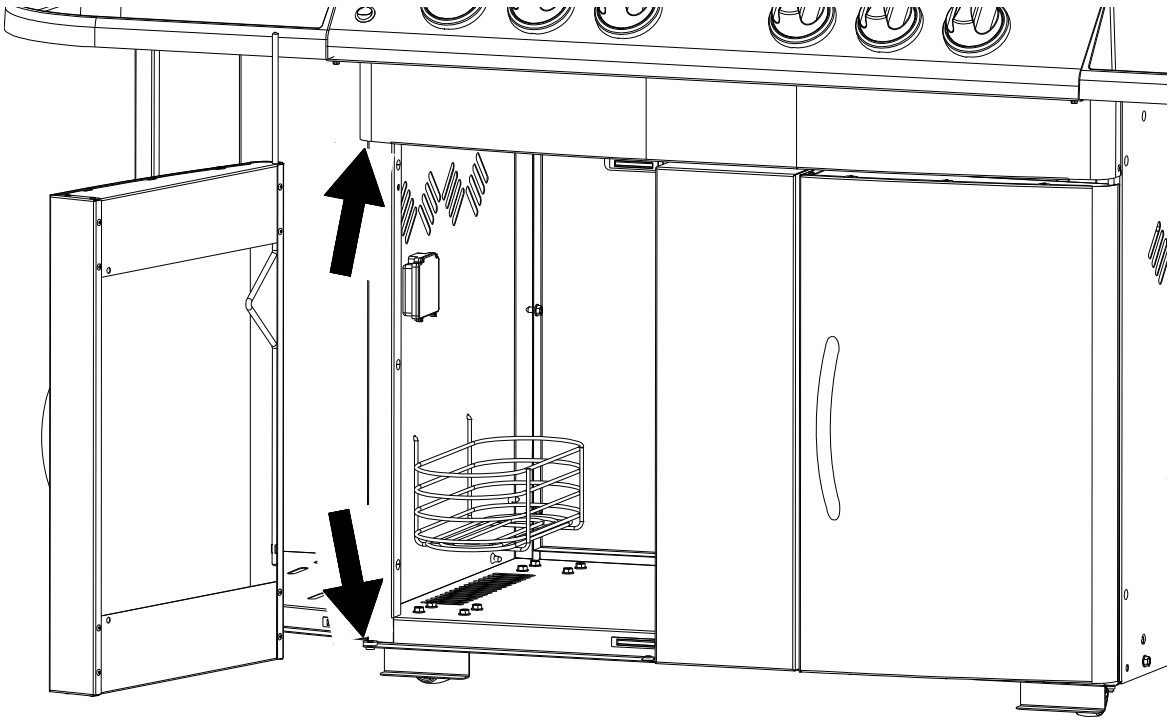


18 Installazione dello sportello dell’armadietto

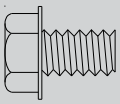
Installare la maniglia sulla parte frontale dello sportello utilizzando due viti da 1/4-20 x 3/8" e due rondelle da 1/4" per sportello.
Inserire il perno attraverso il foro nella parte superiore all’interno dello sportello. Tenendo lo sportello con una mano, inserire il perno nel foro sulla parte inferiore del montante anteriore. Una volta assicurato, far scivolare il perno nel foro sulla parte inferiore dello sportello e nella boccola del ripiano inferiore.







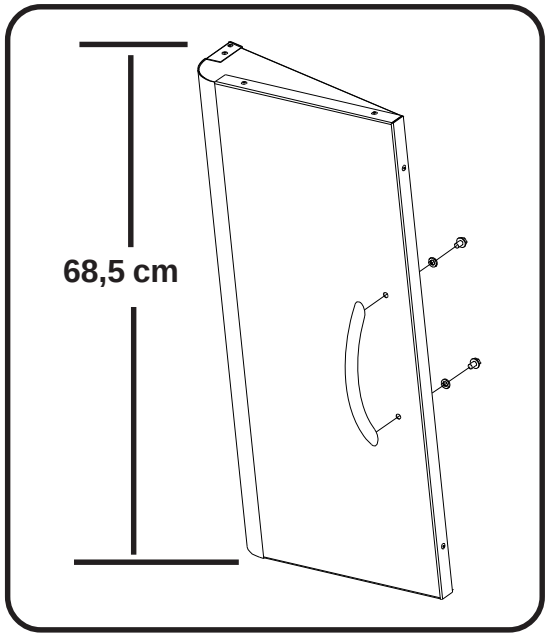
4 x N570-0073
(1/4-20 X 3/8")

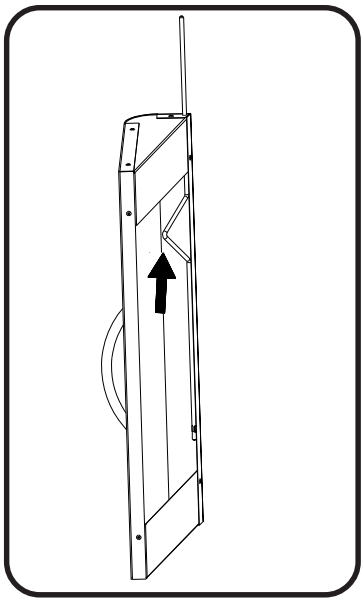


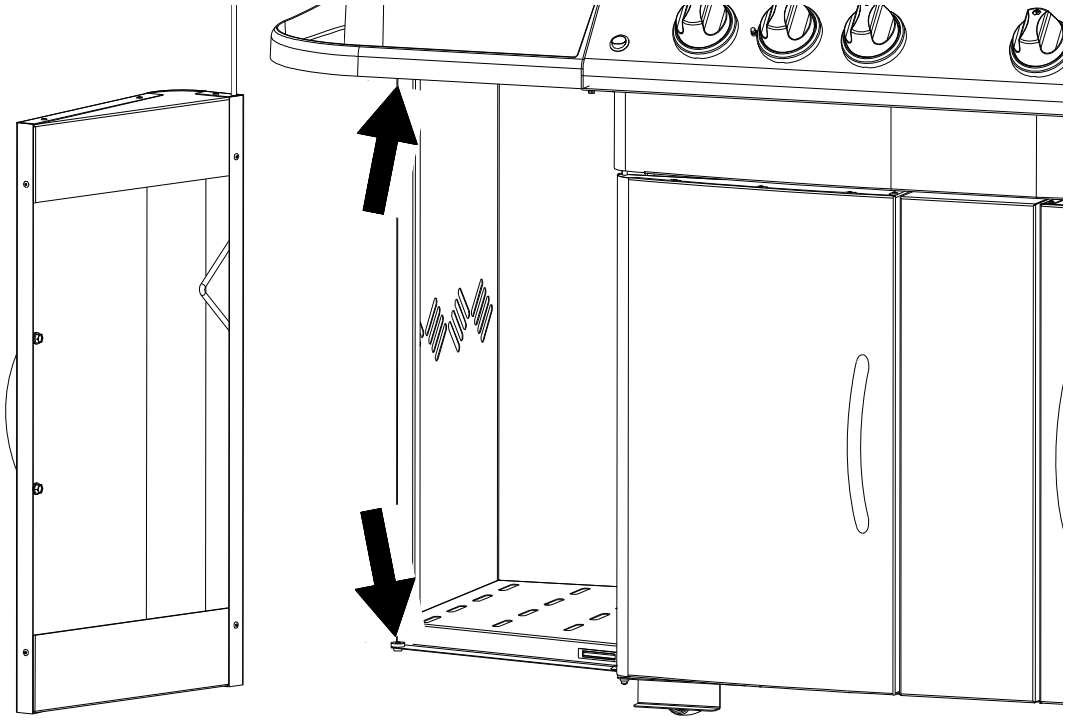
4 X N735-0003
RONDELLA DI ARRESTO 1/4"

19 Installazione dello sportello del vano laterale

Installare la maniglia sulla parte frontale dello sportello usando 2 viti 1/4-20 x 3/8" e 2 rondelle di arresto da 1/4" per sportello.
Inserire il perno attraverso il foro nella parte superiore all'interno dello sportello. Tenendo lo sportello con una mano, inserire il perno nella boccola superiore del vano. Una volta assicurato, far scivolare il perno nel foro sulla parte inferiore dello sportello e dentro la boccola.



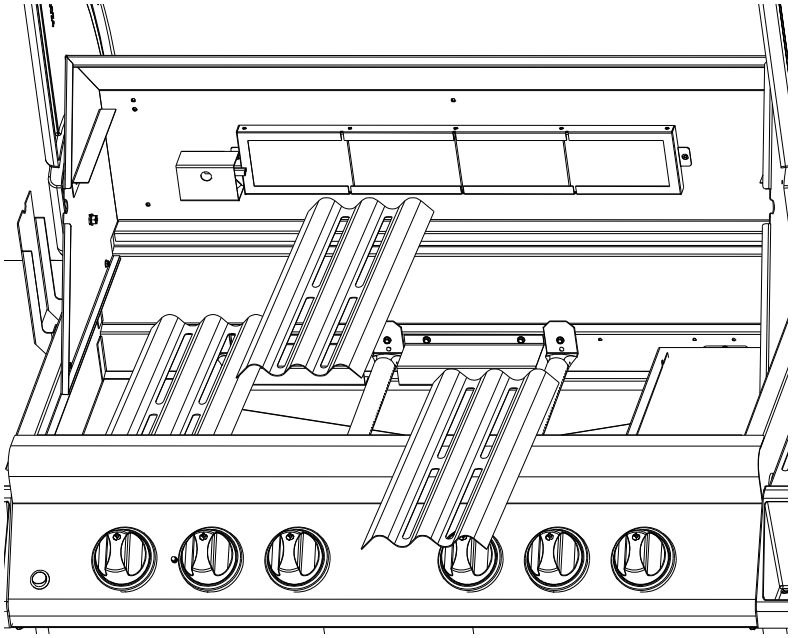


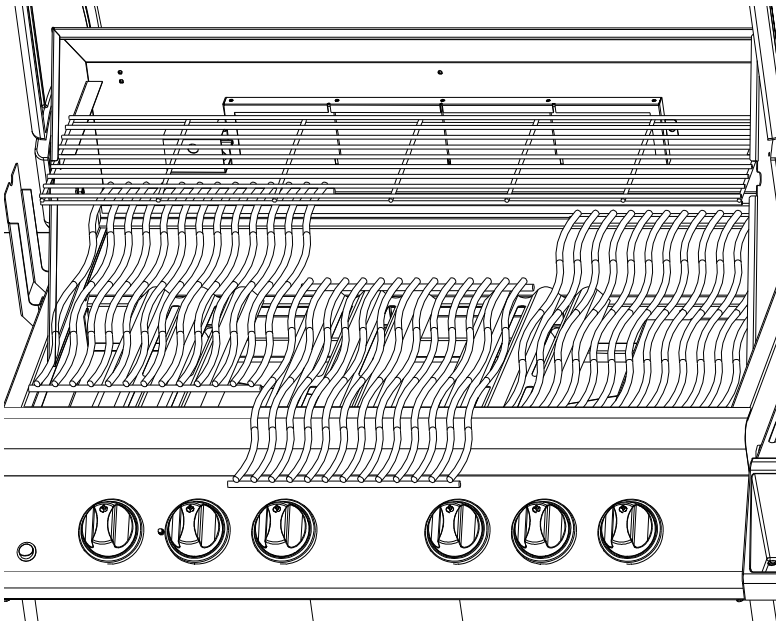


3 X N305-0057
3 X N305-0060
1 X N520-0024

20 Installazione delle piastre, griglie e teglia scaldavivande

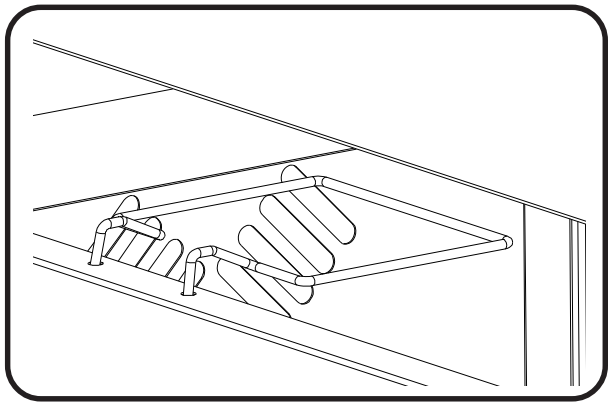
Inserire le piastre sulla base, posizionarne una sopra ogni fornello tubolare con le aperture verso il basso per consentire ai residui liquidi di attraversarle. Appoggiare la teglia scaldavivande sulle staffe dentro la cappa e inserire le griglie nell'unità, in modo che si appoggino sui lembi frontale e posteriore della base.

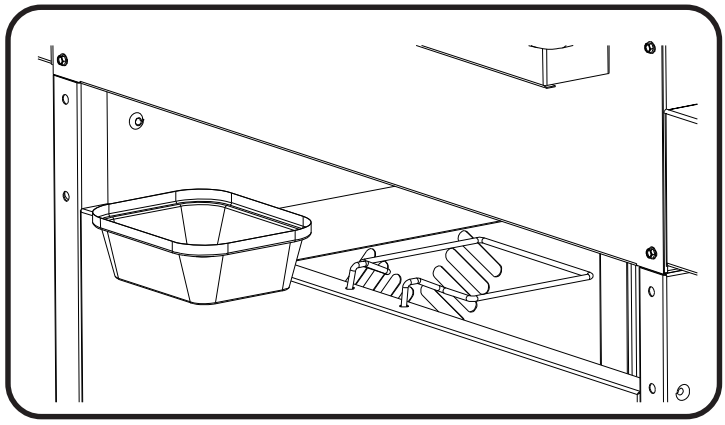




21 Installazione del supporto e del vassoio di raccolta dei grassi

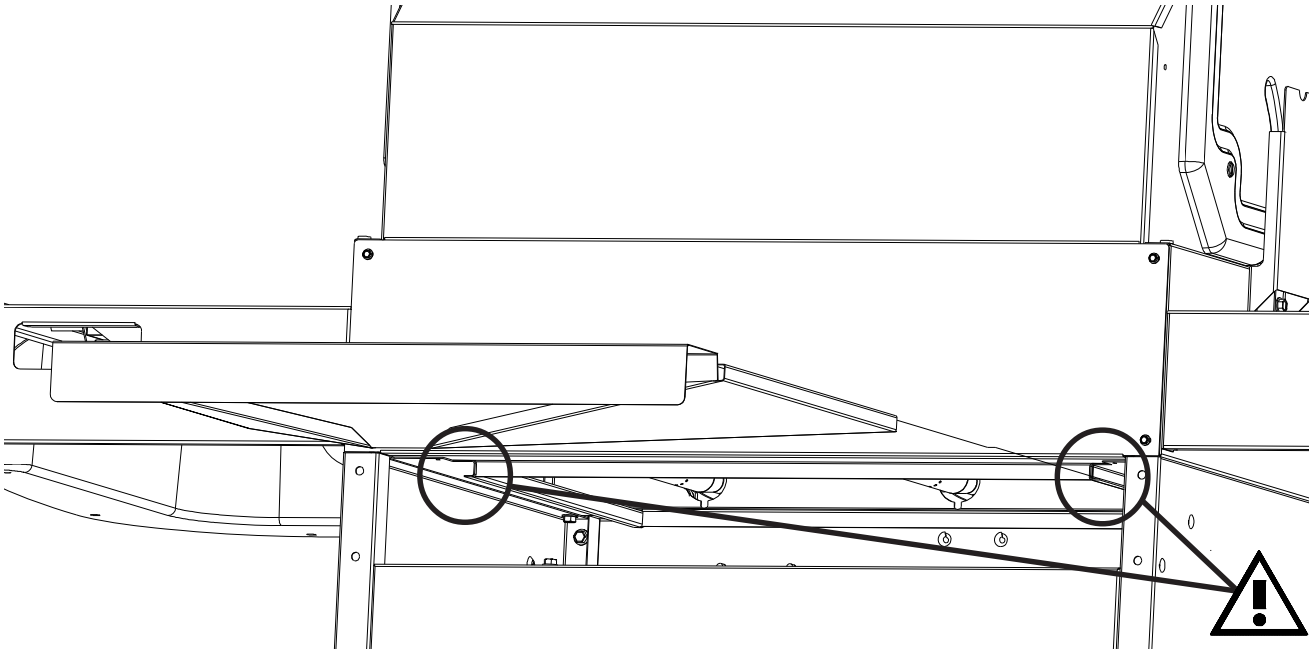
Affrancare il supporto metallico del vassoio di raccolta dei grassi ai due fori al centro del pannello posteriore. Infilare il vassoio in alluminio nel supporto.



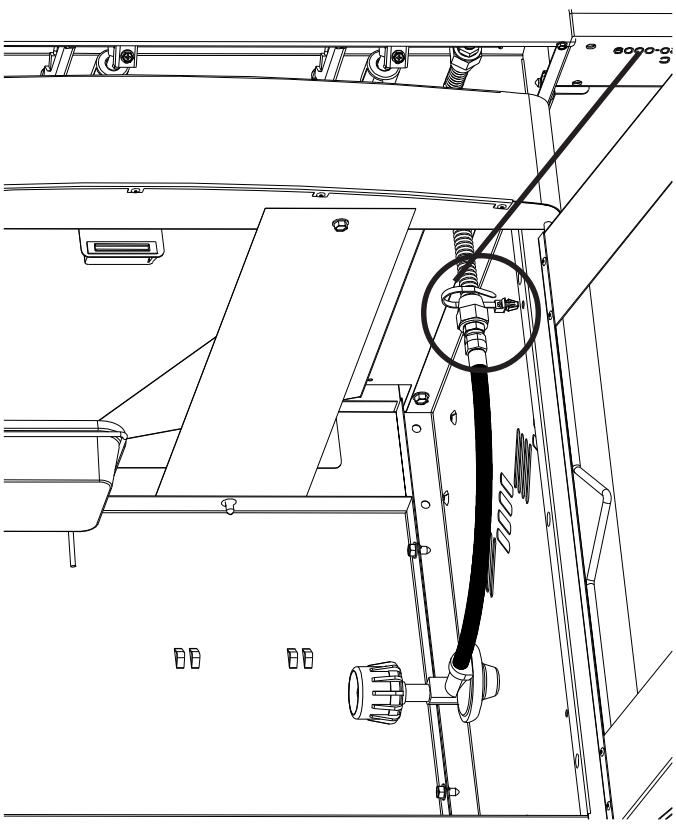


22 Installazione del vassoio di scolo

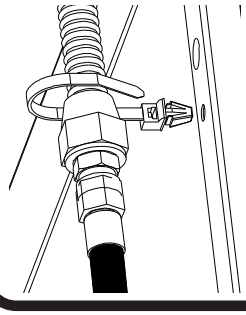
Far scivolare il vassoio di scolo verso la parte posteriore della base, come illustrato. Verificare che il vassoio di scolo scorra lungo i binari sotto la base.



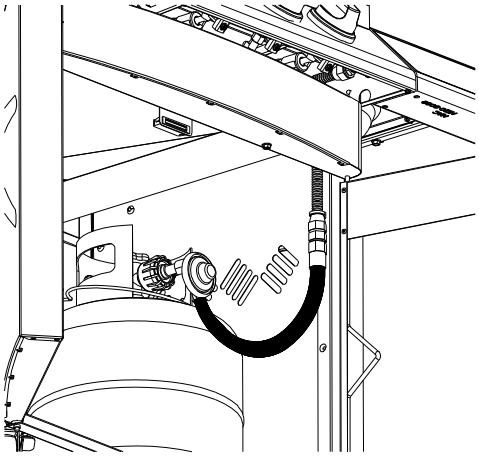
SOLO GRILL A PROPANO – COLLEGAMENTO CORRETTO DEL TUBO



Verificare che il regolatore sia inserito nella piccola apertura tra la protezione termica della bombola e il lato destro dell'armadietto.



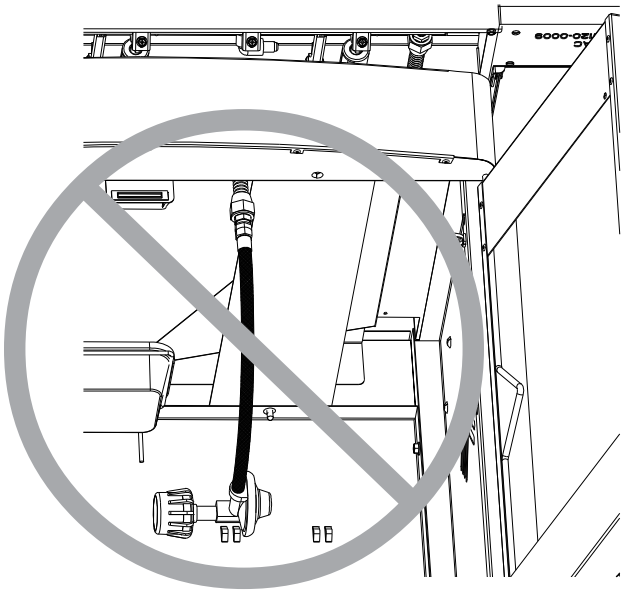
AFFRANCARE IL TUBO AL PANNELLO LATERALE USANDO L'ACCLUSA CLIP DI RITENUTA PER IL TUBO



SOLO MODELLI A PROPANO – COLLEGAMENTO NON CORRETTO DEL TUBO

"AVVERTENZA – PERICOLO DI INCENDIO"

Il tubo del regolatore deve essere collegato in modo che nessuna sua parte sia in contatto con la parte inferiore del grill o del vassoio di scolo. La mancata osservanza di queste indicazioni può risultare in un incendio.



ISTRUZIONI PER IL CONTROLLO DI PERDITE DI GAS

⚠ PERICOLO

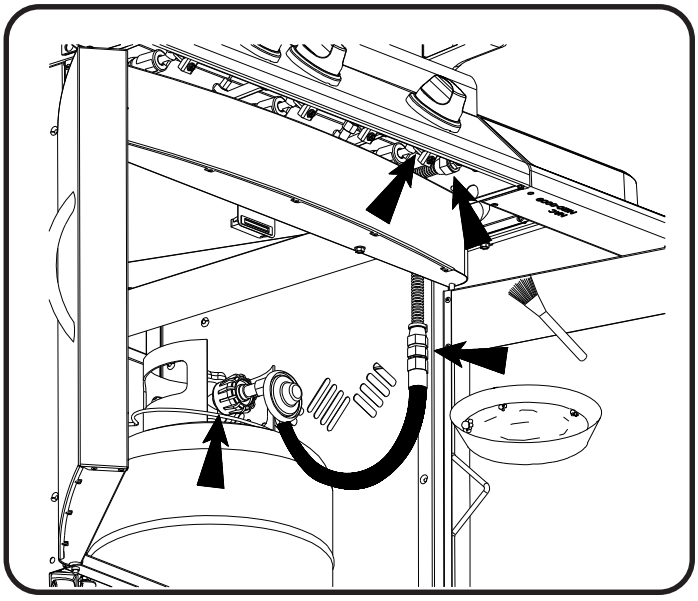
Non utilizzare una fiamma per verificare l'esistenza di perdite di gas. Verificare che non vi siano scintille o fiamme nelle vicinanze dell'area dove verrà effettuato il controllo. Le scintille e le fiamme possono provocare un incendio o un'esplosione, danni alle cose, gravi infortuni alle persone e persino la morte.

CONTROLLO DELLE PERDITE DI GAS: questa operazione deve essere effettuata prima di usare il grill per la prima volta e ogni qualvolta venga sostituito un qualsiasi componente del gruppo di alimentazione del gas.
Non fumare durante questa operazione ed eliminare qualsiasi sorgente di accensione. Fare riferimento allo schema di controllo delle perdite per un elenco delle zone da controllare.

1. Spegnere tutti i fornelli. Aprire la valvola di alimentazione del gas.
2. Spennellare una soluzione al 50% di acqua e sapone liquido su tutti i raccordi e collegamenti del regolatore, del tubo, dei manicotti e delle valvole.
3. La formazione di bolle indica la presenza di una perdita di gas. Serrare i collegamenti allentati o far sostituire la parte con una raccomandata dal centro di assistenza.
4. Se non è possibile bloccare la perdita, chiudere la valvola di alimentazione, scollegarla e far controllare il barbecue dal fornitore di gas o dal rivenditore. Non usare il grill fino a quando la perdita non è stata eliminata.
5. Chiudere la valvola di alimentazione del gas.

⚠

L CONTROLLO DI PERDITA DI GAS DEVE ESSERE EFFETTUATO IN QUESTE OCCASIONI:
•PRIMA DELL'INIZIALE UTILIZZO, ANCHE SE IL GRILL È STATO ASSEMBLATO DAL RIVENDITORE.
•ALMENO UNA VOLTA ALL'ANNO.
•OGNI QUALVOLTA VENGA SOSTITUITO UN QUALSIASI COMPONENTE DEL GRUPPO DI ALIMENTAZIONE DEL GAS.



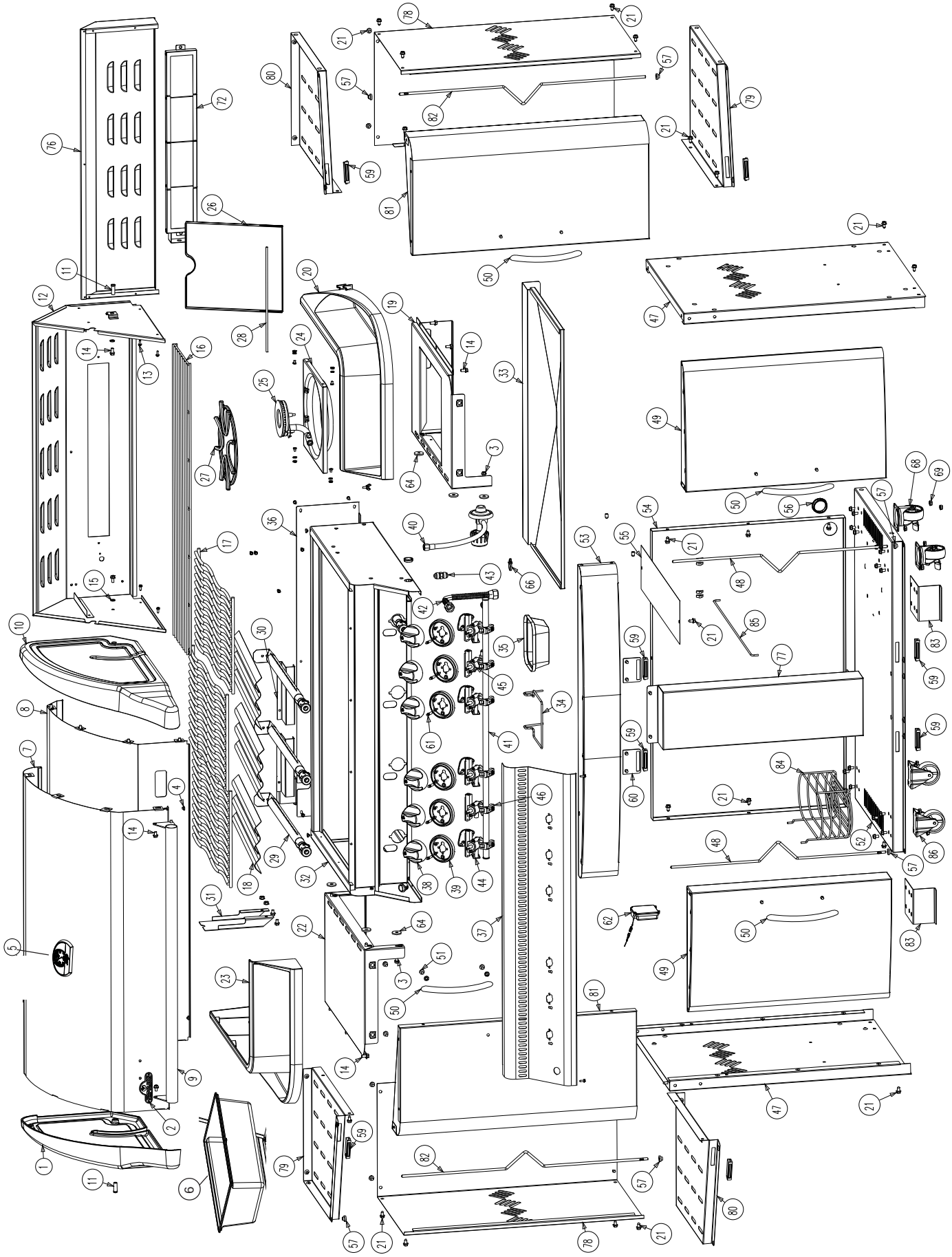
PARTS LIST

Articolo	Numero della parte	Descrizione	605
1	N135-0024K	rotella sinistra del coperchio	x
2	N385-0129	NAPOLEON logo	x
	W450-0005	clip a molla per il logo	x
3	N570-0082	1/4-20 x 5/8"	x
4	N510-0010	paraurti del coperchio, silicone nero	x
5	N685-0005	termostato	x
6	N185-0003	benna di ghiaccio	x
7	N335-0044L	inserto sul coperchio in acciaio inossidabile	x
8	N585-0042	coperchio protezione termica	x
9	N010-0588	maniglia del coperchio	x
10	N135-0025K	parte pressofusa destra del coperchio	x
11	N570-0015	vite perno del coperchio	x
12	N010-0592	gruppo della cappa	x
13	N570-0008	vite n. 8 x 1/2"	x
14	N570-0073	vite 1/4-20 x 3/8"	x
15	N735-0003	rondella di arresto da 1/4"	x
16	N520-0024	teglia scaldavivande	x
17	N305-0060	griglie di cottura - asta in acciaio inossidabile	x
18	N305-0057	piastra per scottatura	x
19	N010-0586	ripiano laterale in acciaio inossidabile –destro	x
20	N120-0009	paraspigolo LUXIDIO per ripiano laterale –destro	x
21	N570-0080	n. 14 x 1/2"	x
22	N010-0616	ripiano laterale in acciaio inossidabile –sinistro	x
	n335-0048	benna di ghiaccio coperchio	x
23	N120-0008	paraspigolo LUXIDIO per ripiano laterale –sinistro	x
24	N500-0035K	piastra fornello laterale	x
25	N100-0037	fornello laterale	x
26	N335-0043	coperchio fornello laterale	x
27	N305-0070	griglia fornello laterale	x
28	N555-0019	asta a perno coperchio fornello laterale	x
29	N100-0036	fornello principale	x
30	N080-0208	staffa per accensione fornello principale	x
31	N475-0199	supporto girarrosto	x
32	N010-0598	base	x
33	N010-0512	vassoio di scolo	x
34	N160-0014	supporto vassoio di raccolta dei grassi	x
35	N710-0062	ricambi vassoi di raccolta dei grassi	x
36	N200-0079P	copertura posteriore	x
37	N475-0240-GB	pannello di controllo UK	x
	N475-0240-NL	pannello di controllo NL	x
	N475-0240-IT	pannello di controllo IT	x
38	N380-0011	manopola di controllo	x
39	N051-0003	lunetta della manopola	x
40	N530-0017	tubo UK	x
	N530-0019	tubo NL	x
	N345-0005	tubo IT	x
41	N010-0510-30	gruppo del collettore, con valvole	x
42	N720-0044	connettore flessibile del collettore	x
43	N255-0027	raccordo di giunzione 95 mm – 95 mm	x
44	N725-0034-30	valvola fornello principale, foro n. 58	x
45	N725-0032	valvola fornello laterale	x
	N455-0057	fornello laterale, foro n. 66	x
	N720-0055	tubo alimentazione fornello laterale	x
	N160-0016	clip foro fornello laterale	x
	N750-0016	elettrodo legare	x
	N555-0025	asta di accensione	x

PARTS LIST

Articolo	Numero della parte	Descrizione	605
46	N725-0036	valvola fornello posteriore	x
47	N475-0236P	pannello laterale sinistro/destro - vano armadietto	x
48	N555-0018	asta a perno sportello	x
49	N010-0506	gruppo sportello del carrello	x
50	N325-0048	maniglia per sportello/cassetto	x
51	N570-0073	viti per maniglia sportello/cassetto	x
52	N590-0150P	ripiano inferiore	x
53	N010-0515	supporto frontale armadietto	x
54	N475-0189P	pannello posteriore carrello	x
55	N585-0041P	protezione termica	x
56	N105-0002	boccola a scatto	x
57	N105-0011	boccole sportello	x
59	N430-0002	chiusure magnetiche	x
	N370-0525	minuteria del gruppo principale	x
60	N080-0210	top magnet bracket	x
61	N750-0021	LED di cablaggio	x
62	N190-0001	batteria	x
	W043-0002	batteria "AA"	x
64	N735-0001	rondella isolante	x
	N105-0001	boccola 2,2 cm	x
66	N640-0001	clip di ritenuta tubo	x
68	N130-0012	rotella girevole	x
69	N450-0027	dado autobloccante 1/4-20	x
70	N010-0499	fornello principale a infrarossi	x
71	N080-0207	staffa di supporto fornello a infrarossi	x
72	N010-0527P-30	fornello a infrarossi	x
	N720-0053	tubo erogazione fornello posteriore	x
74	N240-0024P	elettrodo fornello posteriore con pilota	x
75	N080-0206	copertura elettrodo fornello posteriore	x
	N570-0079	vite di copertura elettrodo fornello posteriore	x
	N615-0011	distanziatore per copertura elettrodo fornello posteriore	x
76	N200-0080	copertura fornello a infrarossi posteriore	x
77	N475-0200	della lamina frontale	x
78	N475-0191P	pannello laterale sinistro/destro - vano laterale	x
79	N475-0192P	pannello superiore/inferiore - vano laterale "A "	x
80	N475-0198P	pannello superiore/inferiore - vano laterale "A "	x
81	N010-0516	gruppo sportello vano	x
82	N555-0023	asta a perno per sportello vano	x
83	N080-0212P	staffe stabilizzanti	x
84	N590-0164	cestello condimenti	x
85	N555-0027	dell'asta di fissaggio della bombola	x
86	N130-0013	rotella non girevole	x
	64605-GB	kit rosticceria UK	ac
	64605-NL	kit rosticceria NL/IT	ac
	63605	copertura in vinile	ac
	56017	piastra in acciaio inossidabile	ac
	67730	vassoio per carbonella	ac
	62007	ricambi vassoi di raccolta dei grassi (5 pezzi)	

x - standard ac - accessorio



FAX: +1 705 727 4282

MODULO DI ORDINAZIONE PER ACCESSORI E PARTI

SCRIVERE IN STAMPATELLO

NOME:_____

INDIRIZZO :_____

_____

_____

_____

TEL :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

NUMERO VISA MASTERCARD:_____ **DATA DI SCADENZA:** _____

FIRMA:_____

QUANTITÀ	NUMERO DELLA PARTE	DESCRIZIONE

POTREBBERO ESSERE APPLICATE TASSE
SPESE DI SPEDIZIONE NON INCLUSE

PER RICEVERE UN AVVISO DI RICEZIONE, INDICARE UN NUMERO DI FAX O UN INDIRIZZO E-MAIL